



Château de Mus Mus Rosé 2023

LANGUEDOC | FRANKRIJK

PROFIEL



DOMEIN
Château de Mus



SERVEER T°
8-10°C



WIJNBOUW
Duurzaam



DRUIVEN
Cinsault en Grenache

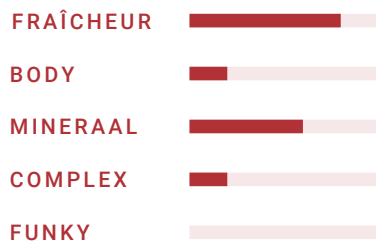


GLAS
Riedel Sauvignon
Blanc



DRINKVENSTER
2025

STIJL & AROMA



ROZE



FOOD



FOODPAIRING

APERÓ

CHARCUTERIE

VIS

PASTA

MAGER

LICHTE

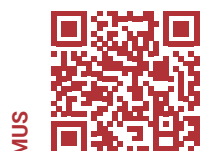


KAAS

GEITENKAAS

ZACHTE & VERSE
AL DAN NIET MET
HONGING

the **best** grapes
bottled for you



MUS



WIJNBOUW



VINIFICATIE

De druiven ondergaan een directe persing bij aankomst in de wijnkelder. Hierna wordt het sap tot 8 °C gekoeld en gedurende 24 uur onder de beschermende atmosfeer van een inert gas geplaatst om de débouillage te kunnen uitvoeren. De fermentatie neemt plaats aan een lage temperatuur en neemt maar liefst 40 dagen in beslag. Tot slot rijpt deze rosé nog enkele maanden in inox cuves.



WIJNGAARD

De wijngaarden strekken zich uit over oude terrassen boven de Orb rivier. De bodem is samengesteld uit rode klei en zandige grind en kiezels.

WIJNBOUWER: CHÂTEAU DE MUS

In de familie Fourny laaien de emoties hoog op als het over Champagne gaat. Na vijf generaties is de passie voor deze godendrank in hun genen verankerd. Monique Van Landeghem uit Vlaanderen huwde Roger Fourny, maar reeds op 36 jarige leeftijd werd ze jammer genoeg al weduwe, en zo kennen we direct ook de ontstaansgeschiedenis van de naamgeving. Hun wijngaarden liggen in Vertus, dat als Premier Cru geklasseerd is. Dit dorp ligt in de beroemde en door Chardonnay gedomineerde Côte des Blancs. De bodem bestaat voornamelijk uit bruine aarde met krijt en kalksteen, en dit met slechts een beperkt gehalte aan klei. Enkele percelen bestaan zelfs bijna uitsluitend uit krijt en je vindt ook krijtvaaggrond die door de erosie van krijt is ontstaan. Door de grote verscheidenheid aan percelen is een parcellaire aanpak echt wel een noodzaak om de kwaliteiten van elk individueel perceel maximaal te laten renderen. In tegenstelling tot veel andere champagnehuizen wachten ze met oogsten tot de druiven volledig rijp zijn. Dit leidt tot een mooi evenwicht tussen de materie en de fraîcheur. Tijdens de vinificatie wordt er zo weinig mogelijk ingegrepen en is 'geduld' het codewoord. Een zeer typisch kenmerk aan dit huis is de lage dosage. Soms opteren ze zelfs om helemaal geen dosage te doen.

LOCATIE



LAND
Frankrijk

REGIO
Languedoc

APPELLATIE
Pays d'Oc



KLIMAAT
Mediterraan met hete en droge zomers

