



Château de Mus Mus Chardonnay 2023

LANGUEDOC | FRANKRIJK

PROFIEL



DOMEIN
Château de Mus



SERVEER T°
9-11°C



WIJNBOUW
Duurzaam



DRUIVEN
Chardonnay



GLAS
Riedel Chardonnay



DRINKVENSTER
2026

STIJL & AROMA



FRAÎCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



STEENFRUIT

FLORAAL

POMPELMOES

WIT

FOOD



FOODPAIRING

VIS

ZEEDUIVEL

APERO

ZURE ROOM

RIJKE



KAAS

GEITENKAAS

the **best** grapes
bottled for **you**



WIJNBOUW



VINIFICATIE

De pluk gebeurt 's nachts zodat de trossen goed gekoeld toekomen aan de wijnkelder. Dit vermijdt het risico op oxidatie. Bij aankomst worden de trossen direct ontrist en geperst en dit in een beschermende omgeving met een inert gas. Na een koude débouillage start de temperatuur-gecontroleerde fermentatie in inox tanks, dit neemt 30 à 40 dagen in beslag. De wijn rijpt tijdens de wintermaanden op fijne droesem, waarbij regelmatig een bâtonnage wordt uitgevoerd.



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

