



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Veuve Fourny 1er Cru Blanc de Blancs Brut Nature Magnum

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 7629405 | SAP-nr.: 9081193 | EPD-nr.: 4808788 | Pris: 1,169,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Jordsmonn	Rendzine over kalk.
Distrikt	Champagne	Alkohol	12 %
Underdistrikt	Côte des Blancs	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Svinekjøtt	Syre	7.2 g/l
Druetype	100 % chardonnay	Årstall plantet	1982
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Opprinnelse

Druene kommer fra Vertus og andre premier cru-landsbyer.

Bruksområde

Svært vellykket som aperitiff, men vil også fungere utmerket til østers og lettere skalldyrretter.
Serveringstemperatur: ca 8-10°C.

Karakteristikk

Typisk blanc de blancs med frisk duft av sitrus, lime, grønne epler og kalkmineraler. Frisk, syrlig og smaksintens vin også i munnen med distinkt kalkmineralitet. Knasende tørr. Flott aperitiffchampagne.

Vinifikasjon

Bare den første pressingen benyttes. Mosten fermenteres ved 12 oC på 75 prosent rustfrie ståltanker og 25 prosent brukte eikefat, med påfølgende lagring i 7 måneder på bunnfall før tapping på flaske. Baseårgangen blandes med 20 prosent reservevin fra de to forrige årgangene. 30 måneders lagring på bunnfall i flaske. 0 g/l dosage.