



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

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 1017801 | SAP-nr.: 9085265 | EPD-nr.: 1494954 | Pris: 479,90 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Jordsmonn	Rendzine over kalk.
Distrikt	Champagne	Alkohol	12 %
Underdistrikt	Côte des Blancs	Sukker	2 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt	Syre	7.0 g/l
Druetype	100 % chardonnay	Årstall plantet	40 år
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Opprinnelse

Druene kommer i hovedsak fra Vertus, samt utvalgte nærliggende premier cru-landsbyer i Côte des Blancs.

Vinifikasjon

Hver parsell vinifiseres individuelt og bare den første pressingen benyttes. Mosten fermenteres ved 12 grader 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.

Karakteristikk

Typeriktig blanc de blancs med en elegant og mineralsk duft av moden sitron, ferske gule epler, gardenia, østersskall og knust stein, samt med innslag av ristet brød og ferske hasselnøtter. På smak er vinen lys og løftet med en frisk, men moden syrlighet. Den har en saftig, ungdommelig kjerne av frukt og en delikat kremet mousse som gir en generøs munnfølelse og som veier opp for det moderate sukkerinnholdet, og alt dette kulminerer i en vedvarende, saltpreget og vertikal utgang.

Bruksområde

Med sin lyse fruktighet og elegante bobler er den naturligvis først og fremst den ultimate aperitiff og stemningssetter, og den vil fungere utmerket til all slags snacks, enten det er østers naturell, blinis med løyrom, spekemat eller ost. Men det er få viner som er så allsidige til mat som Champagne, og serveres vinen i romslige glass, kan den fint stå gjennom en helaften, for eksempel til sashimi av laks, råmarinerte kamskjell og grillede sjøkrepsaler. Vinens delikate bunnfallspreg gjør den også til en spennende kompanjong til lyst kjøtt, som kylling og and, og prøv den gjerne også til pinnekjøtt!