



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Veuve Fourny Grand Millésime 1er Cru Blanc de Blancs Extra Brut 2002

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 18895601 | SAP-nr.: 9092680 | EPD-nr.: 9092680 | Pris: 1,875,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % chardonnay
Distrikt	Champagne	Alkohol	12 %
Underdistrikt	Côte des Blancs	Sukker	3 g/l
Passer til	Skalldyr, Fisk, Ost	Syre	7.0 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Karakteristikk

Dyp gyllen. Duft av bakte epler, aprikos, kardemomme, nøtter og toast. Fyldig og moden med tydelig mineralitet og konsentrert utgang.

Opprinnelse

Vinen er laget av over 50 år gamle planter i Vertus i Côte des Blancs.

Vinifikasjon

Kun førstepressingen benyttes. Vinifikasjon på ståltank med videre lagring på bunnfall i 7 måneder før tapping på flaske. Mer enn 21 års bunnfallslagring på flaske. 2 g/l dosage. Dégorgement: oktober 2024.