

Champagne Fourny Blanc de Blancs Brut Premier Cru



Frankrike
Champagne
chardonnay
Alkoholhalt 12 %
Art nr 2739
Volym: 75 cl / 6 fl kartong
Naturkork

TYP: Torrt mousserande vin

FÄRG: Klar guldgul färg.

DOFT: Medelstor doft med inslag av citrus och gröna äpplen.

SMAK: En torr, medelfyllig champagne med frisk syra och en livlig mousse. Toner av citrus, syrliga äpplen och stenfrukter.

TIPS: Vinet passar utmärkt som aperitif eller till lättare fiskrätter och skaldjur. Serveras väl kylt, 8-10°C.

Fourny Blanc de Blancs Brut Premier Cru är en blandning av Premier Cru-druvor från Vertus. Endast den bästa pressade druvjuicen används. Fourny viniferar vin från ett 30-tal olika lägen var för sig, för att få en varierad mängd basviner. Första jäsningsen sker delvis på små träfat innan de olika basvinerna blandas med äldre årgångar (40% av den totala blandningen) till olika "cuvéeer". Därefter får vinerna ligga på sin jästfällning till våren därpå. Här skapas den speciella husstil som är mycket finessrik och elegant i karaktären. Därefter buteljeras de inför den andra jäsningsen som enligt tradition sker på flaska som slutligen lagras i familjens källare minst 30 månader.

Om Champagne Veuve Fourny & Fils

I dag odlar femte generationen Fourny vin i ett 30-tal olika lägen i och utanför Vertus. Det ger dem möjligheter att ta fram ett flertal basviner som var för sig används som ingredienser i den slutliga champagnen. Läget ger Fourny den unika möjligheten att odla både pinot noir och chardonnay. Det familjeägda företaget drivs sedan drygt 20 år av bröderna Charles-Henry och Emmanuel Fourny. Familjen har odlat vin sedan mitten av 1800-talet, men den första flaskan champagne såldes så sent som 1957. Fourny odlar vin på ett stort antal vingårdar i Vertus, mest berömd är släktjuvelen "Faubourg Notre-Dame" en muromgärdad vingård, som i champagne kallas Le Clos. Namnet Notre Dame kommer från ett gammalt kloster som en gång låg på platsen. Jormånen i Vertus är ovanligt kalkrik, stora sjök av ren kalk förekommer rikligt, och är särskilt gynnsam för att utveckla torra viner med hög syra.