**Veuve Fourny & Fils** er navnet på vores champagnehus i Vertus, Champagne. Det er et familiedrevet champagnehus der udelukkende producerer **Premiere Cru** fra egne marker ca. 90.000 flasker om året. Der presses kun en gang **"jomfrupres"**og der benyttes kun **organisk**gødning og sprøjtes kun i ekstreme tilfælde. Ydermere bestræber man sig på at bruge **minimal**tilsætning af svovl. Vinstokkene er i gennemsnit 40 år. Lavt høstudbytte af de håndplukkede druer. Stor andel af **reserve vine**, vine fra tidligere år, - ingen tilsætning af sukker - **det som gør forskellen på god og mindre god champagne.**

Flere af Veuve Fourny`s champagner har fået flotte anmeldelser i**Guide Hachett, bla. har deres Brut Premier Cru Grande Reserve fået "Coup de Coeur".** Andre har fået den næst højeste udmærkelse **2 stjerner.**

**Blanc de Blanc, 1. Cru, helt tør – 100 % Chardonnay**

**Parker 93 point.**

**Yderligere information**  
  
**WSSP Point (Smagspoint):** 94  
**Alkohol Procent:** 12%  
**Druer:** Chardonnay håndplukkede druer.  
**Farve:** Strågul gylden.  
**Duft:** Frisk sprød frugt.  
**Smag:** Renhed, finesse og elegance.  
**Serveringstemperatur:** 8  
**Velegnet til:** Velkomst/aperitif, fisk

