**Champagne Fourny, Cuvée R de Veuve Fourny, Ekstra Brut**

**Veuve Fourny & Fils** er navnet på "vores nye hus" 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 35 år. Lavt høstudbytte af de håndplukkede druer. Stor andel af **reserve vine**, vine fra tidligere år, - **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.**

 **Yderligere information**

**WSSP Point (Smagspoint):** 94
**Alkohol Procent:** 12%
**Druer:** Chardonnay med et strejf af Pinot Noir, håndplukkede druer.
**Farve:** Gylden gul
**Smag:** R for Roger, en af Fourny husets stiftere, der elskede at blande Chardonnay med et strejf af Pinot Noir. Denne cuvée fuldt vinificeres i små egetræsfade og venter tålmodigt i vores kældre i fire år, i respekt for vores traditionelle metoder Opulent og mellow.
**Serveringstemperatur:** 8
**Velegnet til:** En stor Champagne, perfekt til ekstraordinær retter.