**Champagne Fourny, Cuvée du Clos "Fg Notre Dame», Ekstra Brut Millésimé**

**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):** 96
**Alkohol Procent:** 12%
**Druer:** Chardonnay, håndplukkede druer.
**Farve:** Lys gylden.
**Smag:** «Excellence» En fortryllende cuvée med komplekse aromaer og dejlig honning noter, mineralsk styrke og meget længe på ganen. En Champagne lavet udelukkende af druer dyrket i vores egen Clos, meget værdsat af vinelskere og samlere. Nortre Dame Extra Brut, Millesime 1999, næsten helt tør, 1. Cru – Blanc de Blanc, 100 % Chardonnay Enkelt mark champagne, produktion årligt ca. 950 fl.
**Serveringstemperatur:** 8
**Velegnet til:** Helt specielle lejligheder.