

2014 Monts de Vertus - Extra Brut - Premier Cru - Champagne - Frankreich - Vve Fourny & Fils



Beispielbild

Rebsorte

Chardonnay

Passt zu...

Apéritif, Meeresfrüchten, Fisch

Beschreibung

Feine, erfrischende Nase, zeigt leicht rauchige Noten. Aromen von weißen und gelben Früchten. Die herrlich feine Chardonnayfrucht liefert tiefeschürfende Kreidewürze. Grandiose Struktur mit zartem Säurespiel. Mündet zielführend in ein mehrdimensionales Finale. Enorme Dynamik!

Weingut:	Vve Fourny & Fils
Lage:	-
Keller:	Vertus
Anbaugebiet:	Champagne
Herkunftsland:	Frankreich
Bodenart:	Kalkhaltige Böden, die sehr wenig Ton enthalten, mit Flächen von reinem Kalk. Top-Terroir
Weinanbau:	Auf Premier Cru-Terroir und einem kleinen Anteil Grand Cru-Parzellen in Vertus an der Côte des Blancs. Ausrichtung nach Ost, Süd und Süd-Ost. Das Durchschnittsalter der Reben beträgt 50 Jahre. Nur organische Düngung und naturnahe Bearbeitung. Sorgfältige Handlese und Selektion.
Weinausbau:	Äußerst vorsichtige Pressung der Trauben. Der Most wird in Edelstahltanks und alten Holzfässern vergoren. 2. Gärung in der Flasche mit sehr langem Feinhefelager bis zu 5 Jahre. Nur geringe Dosage nach dem Degorgieren.
Weingeschmack:	Extra Brut
Weinfarbe:	weiß
Füllmenge:	0,75 l
Allergene:	Enthält Sulfite
Qualitätsstufe:	Vertus Premier Cru
Trinktemperatur:	7-9 °C

Analysewerte

Alkoholgehalt:	12,00% Vol.
Restsüße:	3,00 g/l
Säuregehalt:	-

Infos über das Weingut

Ein kleiner Champagnerproduzent mit einer Top-Premier-Cru-Lage in Vertus. Vve Fourny et Fils erzeugt ausschließlich Premier Crus und verwendet nur eigene Trauben. Seit Gründung 1856 zeichnet nun die fünfte Generation verantwortlich mit einer Rebfläche von 5,5 Hektar. Stets zeigt sich der noble Stil des Hauses.



