

Champagne Fourny & Fils Blanc de Blancs 1er Cru Extra Brut

COMPLEX | FRIS



PROFIEL



DOMEIN
Champagne
Fourny & Fils



SERVEER T°
8-10°C



WIJNBOUW
Duurzaam



DRUIVEN
Chardonnay



GLAS
Riedel Champagne



DRINKVENSTER
Binnen de 5 jaar na zijn
dégorgement.

STIJL



FRAICHEUR



BODY



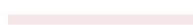
MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Serveer hem als aperitief of bij oesters,
kreeft, langoustines, charcuterie.



KAAS

Geitenkaas



AWARDS

La Revue du Vin de France : 90/100
Bettane & Desseauve : 16,5/20
Burghound : 90/100

BESTEL EN
MEER INFO



the **best** grapes
bottled for you



WIJNBOUW



VINIFICATIE

De druiven worden met de hand geplukt. Ze ondergaan een lichte persing bij aankomst in de wijnkelder. De fermentatie die spontaan op gang komt door de inheemse gisten wordt gevolgd door een 7 maanden durende rijping op droesem waarbij 75% van het sap in inox cuves en 25% in kleine eiken vaten vertoeft. Er wordt tijdens de vinificatie slechts een heel beperkte hoeveelheid aan sulfieten toegevoegd. De assemblage bestaat uit drie opeenvolgende millésimes die aangevuld worden met 20% reservewijnen. De dosage bedraagt 6 gram per liter.



WIJNGAARD

De meeste druiven komen van wijngaarden die onder de classificatie Vertus Premier Cru vallen. Verder komen de Chardonnay druiven ook nog van enkele Premier Cru percelen net buiten Vertus. De stokken zijn gemiddeld zo'n 40 jaar oud en gedijen op een terroir van krijtvaaggronden en krijt. De oriëntatie van de percelen is Zuid, Zuidoost of Oost.

WIJNBOUWER: FOURNY & FILS

In de familie Fourny laaien de emoties hoog op als het over Champagne gaat. Na vijf generaties is de passie voor deze godendrank in hun genen verankerd. Monique Van Landeghem uit Vlaanderen huwde Roger Fourny, maar reeds op 36 jarige leeftijd werd ze jammer genoeg al weduwe, en zo kennen we direct ook de ontstaansgeschiedenis van de naamgeving. Hun wijngaarden liggen in Vertus, dat als Premier Cru geklasseerd is. Dit dorp ligt in de beroemde en door Chardonnay gedomineerde Côte des Blancs. De bodem bestaat voornamelijk uit bruine aarde met krijt en kalksteen, en dit met slechts een beperkt gehalte aan klei. Enkele percelen bestaan zelfs bijna uitsluitend uit krijt en je vindt ook krijtvaaggrond die door de erosie van krijt is ontstaan. Door de grote verscheidenheid aan percelen is een parcellaire aanpak echt wel een noodzaak om de kwaliteiten van elk individueel perceel maximaal te laten renderen. In tegenstelling tot veel andere champagnehuizen wachten ze met oogsten tot de druiven volledig rijp zijn. Dit leidt tot een mooi evenwicht tussen de materie en de fraîcheur. Tijdens de vinificatie wordt er zo weinig mogelijk ingegrepen en is 'geduld' het codewoord. Een zeer typisch kenmerk aan dit huis is de lage dosage. Soms opteren ze zelfs om helemaal geen dosage te doen.

LOCATIE



LAND
Frankrijk

REGIO
Champagne

APPELLATIE
Champagne



KLIMAAT
Koel maritiem met tijdens de zomer een mix van continentale en maritieme invloeden

CHAMPAGNE - VERTUS

N 49° 04' 26.881"
E 003° 54' 15.055"

