

GUIA MELENDO DEL CHAMPAGNE

2014



LA PRIMERA GUIA DEL CHAMPAGNE
EN ESPAÑOL

VVE. FOURNY & FILS



5, rue du Mesnil
51130 Vertus
Tel. +33 (0)3 26 52 16 30
info@champagne-veuve-fourny.com
www.champagne-veuve-fourny.com

RM

Propietario: Emmanuel y Charles Fourny
Fundación: 1856
Viñedo: 16 ha.
Viticultura: Razonada
Producción: 160.000 bot.
Visitas: Concertadas

La historia de Champagne Vve. Fourny & Fils se remonta a 1856, y desde sus comienzos ha estado instalada en el viñedo de Vertus, terruño clasificado Premier Cru. Emmanuel y Charles Fourny, actual y 5ª generación de la familia, han heredado el 'savoir-faire' de su abuelo Albert, su hijo Roger y Mme Veuve Fourny, manteniendo el estilo y el carácter de las 'cuvées' que crearon sus predecesores, con el mismo nivel de pasión y exigencia.

95

**VVE. FOURNY & FILS CUVÉE "R"
EXTRA BRUT PREMIER CRU VERTUS**
Extra-Brut NV

90% chardonnay, 10% pinot noir

€€

Un champagne que denota una larga crianza en botella, es opulento pero al mismo tiempo su paso es suave, muy goloso y a la vez fresco, equilibrado. Un gran vino.

95 ♥

**VVE. FOURNY & FILS BLANC DE
BLANCS BRUT NATURE PREMIER
CRU VERTUS**

Brut Nature NV
100% chardonnay

€€

Muy nervioso en boca, tenso, austero, vivo, seco. Fino y equilibrado en boca, con presencia de la fruta, muy mineral, expresa terruño, es afilado, sin maquillajes.

90

**VVE. FOURNY & FILS ROSÉ BRUT
PREMIER CRU VERTUS**

Brut NV

67% chardonnay, 20% blanco de pinot noir, 13% tinto de pinot noir

€€

Se expresa con mucha sutileza. Muy frutal, carácter varietal. Fresco, muy pulido aromáticamente, con mucha personalidad en boca, buena crianza, agradables notas de autólisis.

91

**VVE. FOURNY & FILS BRUT MILLÉSIME
2007 BLANC DE BLANCS PREMIER
CRU VERTUS**

Brut Millésime
100% chardonnay

€€

Un vino para disfrutar en este momento, muy complejo, refleja aromas y sabores de una buena crianza, como el brioche, la mantequilla y los frutos secos.

CÔTE DES BLANCS