



CHAMPAGNE V^{ve} FOURNY & FILS

une Famille, un Clos, un Premier Cru

Grands Terroirs

Brut

PREMIER CRU

ÉQUILIBRE DES PREMIERS ET GRANDS CRUS

Savoir-faire unique de la maison Veuve Fourny: mariage du Pinot Noir et du Chardonnay récoltés à la main. Les raisins sont issus des meilleurs endroits de la Côte des Blancs, environ 80% de parcelles classées Premiers Crus à dominante Vertusienne et 20% de parcelles Grands Crus. Conservés dans des petits contenants de bois de chêne, les vins de réserve exhalent la complexité de cette cuvée d'exception : Champagne frais et fruité, bel équilibre de vivacité et de rondeur. C'est un Champagne de toutes les belles occasions...

Terroir:

Vertus Premier Cru
Autres Premiers et Grands Cru
Sol brun sur craie
Âge moyen des vignes ,30 ans

Cépages:

70 / 80 % Chardonnay / 41B
20 / 30 % Pinot Noir / 41B

Vinification:

7 mois sur lies avant la mise en bouteille,
utilisation minimale de soufre
Cuves et fûts

Assemblage:

3 Millésimés consécutifs
40 % de vins de Réserve conservés en fûts

Vieillessement:

En bouteilles, sur lies dans nos caves du
19ème à une température basse et constante

Dosage:

Brut - 6 grammes / litre, sucre de raisins

Bouchage:

Garanti sans goût de bouchon

BALANCE OF PREMIER AND GRAND CRUS

Unique know-how of the Veuve Fourny House: a blend of hand-picked Pinot Noir and Chardonnay. The grapes come from the best places of the Côte des Blancs, around 80% from plots classified as Premiers Crus dominantly from Vertus and 20% from plots as Grands Crus. Kept in small oak casks, the reserve wines enhance the complexity of this exceptional cuvée. A fresh and fruity champagne, a perfect balance of liveliness and freshness. A great tasting moment.

Terroir:

Vertus Premier Cru
Other Premiers and Grands Crus
Brown topsoil over chalk
Age of the vines, 30 years

Grape variety:

Chardonnay / 41B
Pinot Noir / 41B

Vinification:

7 months on lees before the bottling process,
minimum use of sulphur

Blending:

3 consecutive vintages
40 % of Reserve wines kept in oak casks

Ageing:

In bottles on less in our 19th century cellars
with a low and constant temperature

Dosage:

Brut - 6 grams per litre, grape sugar syrup

Corking:

Guaranteed without any cork taste

