



CHAMPAGNE VVE FOURNY & FILS

une Famille, un Clos, un Premier Cru

Rosé Brut PREMIER CRU

LA SUBTILITÉ

Fruit d'un égrappage du Pinot Noir cueilli à la main, cette cuvée révèle le savoir-faire à l'ancienne de la maison Veuve Fourny : pigeage manuel et macération longue. Assemblé au Chardonnay cueilli à la main, le Pinot révèle sa subtilité au nez: fruits rouges et fruits noirs, tandis que la bouche reste toute en fraîcheur... À réserver avant le repas, en association avec des plats « salé-sucré » ou en fin de repas sur des petits fruits rouges ...

Terroir:

Vertus Premier Cru et autres Premiers Crus
Sol brun sur craie
Âge moyen des vignes, 40 ans

Cépages:

Chardonnay / 41B
Pinot Noir / 41B

Vinification:

Cuvée (Premières Presses)
7 mois sur lies, utilisation minimale de soufre
conservés en fûts 100 %
non filtrée

Assemblage:

3 Millésimés consécutifs
Blanc de Pinot Noir
Rouge de Pinot Noir
Blanc de Chardonnay 30% de vin Blancs de Réserve

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:

Mytik Diamant, garanti sans goût de bouchon

SUBTILITY

Fruit from stalk-stripped Pinot Noir and picked by hand, this vintage reveals the old-fashioned know-how of Veuve Fourny: manual grape-stomping and long maceration. Blended with hand-harvested Chardonnay, the Pinot reveals its delicate nose: red fruits and black fruits, whereas in the mouth it stays fresh ... To be served before the meal, accompanied by « sweet-savoury » dishes or at the end of a meal served on red berries ...

Terroir:

Vertus Premier Cru and other Premier Crus
Brown topsoil over chalk
Age of the vines, 40 years old

Grape varieties:

Chardonnay / 41B
Pinot Noir / 41B

Vinification:

Cuvée (First pressed juices only)
7 months on lees, minimum use of sulphur
kept mainly in casks 100 %
unfiltered

Blending:

3 consecutive vintages
Pinot Noir White
Pinot Noir Red
Chardonnay White 30 % of reserve wines

Ageing:

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

Dosage:

Brut
6 grams per liter, grape sugar syrup

Corking:

Mytik Diamant, guaranteed without any cork taste

