



CHAMPAGNE
v^e FOURNY & FILS
une Famille, un Clos, un Premier Cru

Grande Réserve Brut PREMIER CRU

L'ÉQUILIBRE

Savoir-faire unique de la maison Veuve Fourny : mariage du Pinot Noir et du Chardonnay Premier Cru et Grand Cru récoltés à la main. 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 Crus
Sol brun sur craie
Âge moyen des vignes, 30 ans

Cépages :

80 % Chardonnay / 41B
20 % Pinot Noir / 41B
Viticulture respectueuse

Vinification :

7 mois sur lies utilisation minimale de soufre

Assemblage :

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

Vieillessement :

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

Dosage :

Brut
6 grammes / litre, sucre de raisins

Bouchage :

Mytik Diamant, garanti sans goût de bouchon

BALANCE

Veuve Fourny's unique know-how: a blend of Pinot Noir and Premier Cru and Grand Cru Chardonnay harvested by hand. Preserved in small oak wood containers, reserve wines exude the complexity of this exceptional wine: fresh and fruity Champagne, a nice balance of liveliness and roundness. It's a champagne for any beautiful occasion ...

Terroir :

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

Grape varieties :

80 % Chardonnay / 41B
20 % Pinot Noir / 41B
Responsible viticulture

Vinification :

7 months on lees, minimum use of sulphur

Blending :

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

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

