



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

## Rosé «Vinothèque» MV13 Extra-Brut PREMIER CRU

### L'EXPRESSION

Un champagne Rosé, issu en majorité du Millesimé 2013, sublimé par les vins de Réserve (MV: «multi vintages») conservés en petits contenants de bois. Nez tendant sur l'orange sanguine...En bouche des notes d'agrumes mûrs sur un toucher racé, énergétique et crémeux à la fois avec une finale toute en délicatesse... Les mets suaves et délicats seront en parfaite harmonie..

#### *Terroir:*

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

#### *Cépages:*

Chardonnay / 41B  
Pinot Noir / 41B  
Viticulture respectueuse

#### *Vinification:*

Cuvée (Premières Presses)  
7 mois sur lies, utilisation minimale de soufre

#### *Assemblage:*

1 Millésimé, majoritairement avec des vins de réserve conservés en fûts  
Blanc de Pinot Noir  
Rouge de Pinot Noir  
Blanc de Chardonnay

#### *Vieillessement:*

En bouteilles 4 ans minimum sur lies dans nos caves du 19ème à une température basse et constante

#### *Dosage:*

Extra-Brut 3/4 grammes / litre, sucre de raisins

#### *Bouchage:*

Mytik Diamant, garanti sans goût de bouchon

### EXPRESSION

A Rosé champagne, mainly made from the 2013 vintage, enhanced by Reserve wines (MV: «multi vintages») preserved in small wooden containers. Nose tending to hints of blood orange ... On the palate hints of ripe citrus fruits with a distinguished feel, energetic and creamy at the same time with a delicate finish ... Will go perfectly with sweet and delicate dishes..

#### *Terroir:*

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

#### *Grape varieties:*

Chardonnay / 41B  
Pinot Noir / 41B  
Responsible viticulture

#### *Vinification:*

Cuvée (First pressed juices)  
7 months on lees, minimum use of sulphur

#### *Blending:*

1 vintage year, mainly matured in oak barrels  
Blanc de Pinot Noir  
Rouge de Pinot Noir  
Blanc de Chardonnay

#### *Ageing:*

In bottles, for a minimum of four years on lees In our 19th century cellars with a low and constant temperature

#### *Dosage:*

Extra-Brut 3/4 grams per liter, grape sugar syrup

#### *Corking:*

Mytik Diamant, guaranteed without any cork taste

