



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

Blanc de Blancs Brut PREMIER CRU



LA PURETÉ

Jus blanc de raisins blancs (Chardonnay) récoltés à la main, cette cuvée révèle tout le savoir-faire de la maison Veuve Fourny dans ses assemblages parcelaires, de différentes récoltes : pureté, finesse et élégance. Compagnon idéal de vos apéritifs, c'est un Champagne de plaisir qui associe le crémeux à la vivacité sur une fin de bouche saline. Les sushis et les sashimis en seront sublimes...

Terroir:

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

Cépage:

100% Chardonnay / 41B
Viticulture respectueuse

Vinification:

Cuvée (Premières Presses)
7 mois sur lies, utilisation minimale de soufre
Cuves 75%, fûts 25%
non filtrée

Assemblage:

3 Millésimés consécutifs
20% de vins de Réserve

Vieillessement:

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

Dosage:

Brut
5 grammes / litre, sucre de raisins

Bouchage:

Mytik Diamant,
garanti sans goût de bouchon

PURITY

White juice from white grapes (Chardonnay) harvested by hand, this wine reveals all the know-how of the Veuve Fourny house blended from different plots, and from different harvests: purity, finesse and elegance. An ideal companion for your aperitifs, it is a Champagne for pleasure that combines creaminess and sharpness with a saline finish. It will bring out the best in Sushi and sashimi...

Terroir:

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

Grape variety:

100% Chardonnay / 41B
Responsible viticulture

Vinification:

Cuvée (First pressed juices only)
7 months on lees, minimum use of sulphur
Vats 75% and oak casks 25%
unfiltered

Blending:

3 consecutive Vintages
20% of Reserve wines

Ageing:

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

Dosage:

Brut
5 grams per liter, grape sugar syrup

Corking:

Mytik Diamant,
guaranteed without any cork taste