



CHAMPAGNE  
Vve Fourny & Fils  
une Famille, un Clos, un Premier Cru

## Rosé "Les Monts de Vertus" Extra-Brut PREMIER CRU



### L'EXCEPTION

Pour apporter une précision sur l'origine de nos «lieux-dits», notre cuvée s'appelle «Monts de Vertus Rosé». Elle est composée de Pinot Noir, provenant de quelques parcelles historiques situées sur une forte pente Est, ou Sud... qui engendre des vins de grande intensité : petits fruit rouges, un rosé rare de grande race d'une longueur et d'une persistance formidables. À associer avec des grands jambons...

#### *Terroir :*

Vertus Premier Cru  
«Les Rougemonts» :  
Exposition Est, pente 47%, fine argile rouge sur calcaire  
Parcelles sur les pentes exposées Est/Sud :  
«Les Gilottes», rendzine sur craie...

#### *Cépages :*

100 % Pinot Noir  
Vinification : "Saignée"  
100 % en cuves  
non filtrée  
Viticulture respectueuse

#### *Vinification :*

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

#### *Assemblage :*

1 seul Millésimé

#### *Vieillessement :*

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

#### *Dosage :*

Extra brut  
3 grammes / litre, sucre de raisins

#### *Bouchage :*

Mytik Diamant, garanti sans goût de bouchon

### EXCEPTION

Made from our historical plots, which have contributed to the reputation of Vertus, this «bled» wine is the epitome of finesse, combining the strength and delicacy of hand-harvested Pinot Noir. The magic operates from the first sip and is accentuated thanks to an exceptional length on the palate. To accompany fine hams ...

#### *Terroir :*

Vertus Premier Cru  
«Les Rougemonts» :  
This plot faces due East, 47% slope, fine red clay over chalk  
Plots with South and East facing slopes of which «Les Gilottes», rendzine over chalk...

#### *Grape variety :*

100% Pinot Noir  
Vinification : "Saignée"  
100% in vats  
unfiltered  
Responsible viticulture

#### *Vinification :*

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

#### *Blending :*

1 single year

#### *Ageing :*

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

#### *Dosage :*

Extra-Brut  
3 grams per liter, grape sugar syrup

#### *Corking :*

Mytik Diamant, guaranteed without any cork taste