



CHAMPAGNE  
v<sup>e</sup> 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 19<sup>ème</sup> 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

