



CHAMPAGNE
VVE Fourny & Fils

une Famille, un Clos, un Premier Cru

Monts de Vertus 2013
PREMIER CRU



MAGNUM - 1500ml

LA COMPLEXITÉ

Pour apporter une précision sur l'origine de nos lieux-dits, notre cuvée s'appelle Monts de Vertus. Elle est composée uniquement de Chardonnay, provenant de nos parcelles de vignes âgées de plus de 50 ans, situées en milieu de coteau sur une craie affleurante, qui engendre des vins de grande garde, avec leur style très pur, minéral et salin.

Terroir:

Vertus Premier Cru
Rendzine sur craie
Âge moyen des vignes, 50 ans

Cépage:

100% Chardonnay / 41B
Viticulture respectueuse

Vinification:

Cuvée (Premières Presses)
7 mois sur lies, utilisation minimale de soufre
100% en cuves
non filtrée

Assemblage:

1 seul Millésimé

Vieillessement:

En bouteilles, 5 ans minimum sur lies dans nos caves du 19^e à une température basse et constante

Dosage:

Extra brut
3 grammes / litre, sucre de raisins

Bouchage:

Mytik Diamant,
garanti sans goût de bouchon

COMPLEXITY

To be more precise on the origin of our "lieux-dits", the name of this cuvée is "Monts de Vertus". It is made solely from Chardonnay grapes, from our own plots, all over fifty years old located on mid-slopes, growing on pure chalk soils perfect for a long maturation. The style is very neat, mineral and saline.

Terroir:

Vertus Premier Cru
Rendzine over chalk
Age of the vines, 50 years old

Grape variety:

100% Chardonnay / 41B
Responsible viticulture

Vinification:

Cuvée (First pressed juices only)
7 months on lees, minimum use of sulphur
100% in vats
unfiltered

Blending:

One single year

Ageing:

In bottles, for a minimum of five years 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