



CHAMPAGNE VVE FOURNY & FILS

une Famille, un Clos, un Premier Cru

Rosé «Vinothèque» MV15 Extra-Brut PREMIER CRU



L'EXPRESSION

Un champagne Rosé, issu en majorité du Millesimé 2015, 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
non filtrée

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 2015 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
unfiltered

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