



CHAMPAGNE Vve Fourny & Fils

une Famille, un Clos, un Premier Cru

Rosé «Vinothèque» MV16 Extra-Brut PREMIER CRU



L'EXPRESSION

Un champagne Rosé, issu en majorité du Mille-simé 2016, 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, énergique 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

Cépage :

Chardonnay / 41B
Pinot Noir / 41B
Viticulture respectueuse

Vinification :

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

Assemblage :

1 seul Millésime, 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 19^e 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 2016 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 variety :

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 4 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