

Des bulles pour chaque envie

CUISINE ET VIN DE FRANCE N°203

DOSSIER SPÉCIAL CHAMPAGNE

Novembre / Décembre 2021



Veuve Fourny & Fils

Les vins de la maison sont aussi attachants qu'Emmanuel et Charles Fourny. Très peu dosée, assemblée à parts égales de deux millésimes de chardonnay, élevée à l'ancienne, vinifiée en chêne, la cuvée a patienté quatre ans avant de s'offrir riche, gourmande et suave. Avec de la truffe blanche ou du fromages à pâte cuite.

Bubbles for every desire

CUISINE ET VIN DE FRANCE N°203

DOSSIER SPÉCIAL CHAMPAGNE

November / December 2021

Veuve Fourny & Fils

The wines of the house are as endearing as Emmanuel and Charles Fourny. Blended with two equal parts of chardonnay, aged traditionally, vinified in oak, the vintage has been waiting four years before delivering its richness, delicacy and charm. Best served with white truffle or hard cheeses.