



CHAMPAGNE VVE FOURNY & FILS

une Famille, un Clos, un Premier Cru

Rosé «Vinothèque» MV2000 Extra-Brut PREMIER CRU

LE VIEILLISSEMENT D'UN ROSÉ

Elle est l'expression des meilleurs terroirs de Pinot Noir et de Chardonnay, classés Premier Cru dans le village de Vertus, dans la Côte des Blancs. Une expérience unique, fruit de plus de 20 ans de vieillissement sur lies, en magnums dans nos caves. Un vin de collection de la Vinothèque familiale, issu en majorité du Millésime 2000 et sublimé par les vins de Réserve (MV: « multi vintages ») conservés en petits contenants de bois. Cette fabuleuse Cuvée Rosé emmène le dégustateur vers des sensations uniques. Elle se distingue par l'étonnante fraîcheur subtile d'agrumes, une structure progressant vers des notes salines inimitables mêlées aux délicats fruits rouges.

Terroir :

Vertus Premier Cru
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 avant la mise en bouteille, utilisation minimale de soufre

Assemblage :

Majoritairement Millésimé 2000, avec des vins de réserve conservés en fûts.
Blanc de Chardonnay
Blanc de Pinot Noir
Rouge de Pinot Noir

Vieillissement :

En magnum, 21 ans sur lies dans nos caves du 19^e siècle à une température basse et constante

Dosage :

Extra-Brut 3/4 grammes / litre, sucre de raisins

Bouchage :

Garanti sans goût de bouchon

THE AGING OF A ROSÉ

It is the representation of the best Pinot Noir and Chardonnay terroirs, classified as a Premier Cru in the village of Vertus, in the Côte des Blancs. A unique experience, the fruit of more than 20 years of aging on lees in magnums in our cellars. A wine collection from the Vinothèque family, mostly from the 2000 vintage and enhanced by Reserve wines (MV: "multi vintages") kept in small wooden containers. This fabulous Cuvée Rosé gives the taster unique sensations. Standing out with the astonishing subtle citrus freshness, a structure that moves towards inimitable saline notes mixed with delicate red fruits.

Terroir:

Vertus Premier Cru
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 before the bottling process, minimum use of sulphur

Blending:

Mainly Vintage 2000 and Reserve wines kept in oak casks.
Blanc de Chardonnay
Blanc de Pinot Noir
Rouge de Pinot Noir

Ageing:

In magnums, 21 years on lees in our 19th century cellars with a low and constant temperature

Dosage:

Extra-Brut 3/4 grams per liter, grape sugar

Corking:

Guaranteed without any cork taste



ÉDITION CONFIDENTIELLE
(CONFIDENTIAL EDITION) :
210 magnums (1.5 L)