



CHAMPAGNE  
VVE Fourny & Fils

une Famille, un Clos, un Premier Cru

Clos «Faubourg Notre-Dame» 2012  
Blanc de Blancs  
Extra-Brut PREMIER CRU



L'EXCELLENCE ET LA RARETÉ

Le Millésimé 2012 Blanc de Blancs est disponible à quelques centaines de flacons. Cette grande année... dévoile un nez délicat sur l'orange sanguine, la clémentine et une petite note rafraichissante de Yuzu. La bouche est racée et séduisante avec ses agrumes mûres, une texture crémeuse mêlée à une tension saline élégante, vibrante et persistante. On retrouve une finale longue pure, crayeuse, salivante jouant sur des notes de poivre blanc. **Ce vin transpire la quintessence de cette parcelle unique !**

*Terroir :*

Clos Faubourg Notre-Dame  
Monopole de la Famille Fourny  
0,29 hectare  
Vertus Premier Cru  
Rendzine sur craie  
Âge moyen des vignes, 60 ans

*Cépage :*

100 % Chardonnay / 41B (récolté à la main)  
Viticulture respectueuse

*Vinification :*

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

*Assemblage :*

1 seul Millésime

*Vieillessement :*

En bouteilles, 9 ans minimum sur lies dans nos caves du 19ème à une température basse et constante

*Dosage :*

Extra brut  
3 grammes / litre, sucre de raisins

*Bouchage :*

Mytik Diamant, garanti sans goût de bouchon

EXCELLENCE AND RARITY

A few hundred bottles of the 2012 Blanc de Blancs vintage are available. This great year... unveils a delicate nose of blood orange, clementine and a refreshing hint of Yuzu. The palate is racy and seductive with its hint of ripe citrus, a creamy texture mixed with an elegant, vibrant and persistent saline tension. We find a long, pure, chalky, salivating finish with hints of white pepper. **This wine exudes the quintessence of this unique plot !**

*Terroir:*

Clos Faubourg Notre-Dame  
Monopoly of the Family Fourny  
0,29 hectare  
Vertus Premier Cru  
Rendzine over chalk  
Age of the vines, 60 years old

*Grape variety:*

100 % Chardonnay / 41B (hand-picked)  
Responsible viticulture

*Vinification:*

Cuvée (First pressed juices)  
7 months on lees, minimum use of sulphur  
100% and oak casks, unfiltered

*Blending:*

1 single year

*Ageing:*

In bottles for a minimum of nine 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