



CHAMPAGNE   
VVE Fourny & Fils

Monts de Vertus 2014  
PREMIER CRU



MAGNUM - 1500ml

### LA COMPLEXITÉ

Pour apporter une précision sur l'origine de nos lieux-dits, notre cuvée s'appelle Monts de Vertus. Elle est composée uniquement de Chardonnay, provenant de nos parcelles de vignes âgées de plus de 50 ans, situées en milieu de côteau sur une craie affleurante, qui engendre des vins de grande garde, avec leur style très pur, minéral et salin.

#### *Terroir:*

Vertus Premier Cru  
Rendzine sur craie  
Âge moyen des vignes, 50 ans

#### *C page:*

100% Chardonnay / 41B  
Viticulture respectueuse

#### *Vinification:*

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

#### *Assemblage:*

1 seul Millésimé

#### *Vieillessement:*

En bouteilles, 5 ans minimum sur lies dans nos caves du 19<sup>e</sup> à une température basse et constante

#### *Dosage:*

Extra brut  
3 grammes / litre, sucre de raisins

#### *Bouchage:*

Mytik Diamant,  
garanti sans goût de bouchon

### COMPLEXITY

To be more precise on the origin of our "lieux-dits", the name of this cuvée is "Monts de Vertus". It is made solely from Chardonnay grapes, from our own plots, all over fifty years old located on mid-slopes, growing on pure chalk soils perfect for a long maturation. The style is very neat, mineral and saline.

#### *Terroir:*

Vertus Premier Cru  
Rendzine over chalk  
Age of the vines, 50 years old

#### *Grape variety:*

100% Chardonnay / 41B  
Responsible viticulture

#### *Vinification:*

Cuvée (First pressed juices only)  
7 months on lees, minimum use of sulphur  
100 % in vats  
unfiltered

#### *Blending:*

One single year

#### *Ageing:*

In bottles, for a minimum of five 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