



CHAMPAGNE
V^{VE} FOURNY & FILS

une Famille, un Clos, un Premier Cru

Grand Millésime 2002
PREMIER CRU



PLUS DE 20 ANS SUR LIES,
LA COMPLEXITÉ EXTRÊME

Cette cuvée Grand Millésime est composée uniquement de Chardonnay, provenant de nos parcelles de vignes âgées de plus de 50 ans, situées en milieu de coteau sur une craie affleurante, qui engendre des vins de grande garde, avec leur style très pur, minéral et salin. Ouvrez cette bouteille lorsque vous souhaitez que le moment reste inoubliable.

Terroir:

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

Cépage:

100 % Chardonnay / 41B
Viticulture respectueuse

Vinification:

Cuvée (Premières Presses)
7 mois sur lies avant la mise en bouteille,
utilisation minimale de soufre
100 % en cuves

Assemblage:

1 seul Millésimé

Vieillessement:

En bouteilles, plus de 21 ans sur lies dans nos caves du 19^e à une température basse et constante

Dosage:

Récemment dégorgé
Extra brut
2 grammes / litre, sucre de raisins

Bouchage:

Garanti sans goût de bouchon

OVER 20 YEARS ON LIES,
EXTREME COMPLEXITY

This Grand Millésime cuvée is composed solely of Chardonnay, from our vines which are over 50 years old, located in the middle of a hillside of chalky topsoil, which produces wines of great ageing potential, with their very pure, mineral and saline style. Open this bottle when you want to experience an unforgettable moment.

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 before the bottling process,
minimum use of sulphur
100 % in vats

Blending:

One single year

Ageing:

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

Dosage:

Recently disgorged
Extra brut
2 grams per liter, grape sugar syrup

Corking:

Guaranteed without any cork taste