



CHAMPAGNE
VVE FOURNY & FILS

une Famille, un Clos, un Premier Cru

Rosé de Saignée
Extra-Brut PREMIER CRU



SAIGNÉE DE
PINOT NOIR

Cette cuvée est composée de Pinot Noir, provenant de quelques parcelles historiques qui ont contribué à la réputation de Vertus : « Les Rougemonts » sur une forte pente Est et « Les Gilottes », exposées Est / Sud. Elles engendrent des vins de grande intensité : petits fruit rouges, un rosé rare de grande race d'une longueur et d'une persistance formidables. À associer avec des grands jambons...

Terroir :

Vertus Premier Cru
« Les Rougemonts » :
Exposition Est, pente 47%, fine argile rouge sur calcaire
Parcelles sur les pentes exposées Est/Sud :
« Les Gilottes », rendzine sur craie...

Cépages :

100 % Pinot Noir
Vinification : « Saignée »
100 % en cuves
non filtrée
Viticulture respectueuse

Vinification :

« Saignée » macération brève des moûts avec la peau des raisins.
Cuvée (Premières Presses)
7 mois sur lies avant la mise en bouteille, utilisation minimale de soufre

Assemblage :

1 seul Millésimé

Vieillessement :

En bouteilles, sur lies dans nos caves du 19^{ème} à une température basse et constante

Dosage :

Extra brut
3 grammes / litre, sucre de raisins

Bouchage :

Garanti sans goût de bouchon

ROSÉ DE
«SAIGNÉE OF PINOT NOIR»

This vintage is composed of Pinot Noir, sourced from a few historical plots that have contributed to the reputation of Vertus: 'Les Rougemonts' on a steep east-facing slope and 'Les Gilottes', facing east/south. They produce wines of great intensity: small red fruits, a rare rosé of remarkable elegance with impressive length and persistence. Pair it with premium hams...

Terroir :

Vertus Premier Cru
« Les Rougemonts » :
This plot faces due East, 47% slope, fine red clay over chalk
Plots with South and East facing slopes of which « Les Gilottes », rendzine over chalk...

Grape variety :

100% Pinot Noir
Vinification : « Saignée »
100% in vats
unfiltered
Responsible viticulture

Vinification :

Cuvée (First pressed juices)
7 months on lees before the bottling process, minimum use of sulphur

Blending :

1 single year

Ageing :

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

Dosage :

Extra-Brut
3 grams per liter, grape sugar syrup

Corking :

Guaranteed without any cork taste