



CHAMPAGNE V^{VE} FOURNY & FILS

une Famille, un Clos, un Premier Cru

Rosé «Vinothèque» MV17 Extra-Brut PREMIER CRU

LE VIEILLISSEMENT D'UN ROSÉ

Un champagne Rosé, issu en majorité du Millésimé 2017, sublimé par les vins de Réserve (MV : «multi vintages») conservés en petits contenants de bois. Nez tendant sur l'orange sanguine... En bouche des notes d'agrumes mûrs sur un toucher racé, énergique et crémeux à la fois avec une finale tout en délicatesse... Les mets suaves et délicats seront en parfaite harmonie.

Terroir:

Vertus Premier Cru et autres Premiers Crus
Rendzine sur craie
Âge moyen des vignes, 40 ans

Cépage:

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:

1 seul Millésime, majoritairement avec des
vins de réserve conservés en fûts
Blanc de Pinot Noir
Rouge de Pinot Noir
Blanc de Chardonnay

Vieillessement:

En bouteilles, 4 ans minimum, sur lies dans
nos caves du 19^e 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

A Rosé champagne, mainly made from the 2017 vintage, enhanced by Reserve wines (MV: «multi vintages») preserved in small wooden containers. Nose tending to hints of blood orange... On the palate hints of ripe citrus fruits with a distinguished feel, energetic and creamy at the same time with a delicate finish... Will go perfectly with sweet and delicate dishes.

Terroir:

Vertus Premier Cru and other Premiers Crus
Rendzine over chalk
Age of the vines, 40 years old

Grape variety:

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:

1 Vintage year, mainly matured in oak
barrels
Blanc de Pinot Noir
Rouge de Pinot Noir
Blanc de Chardonnay

Ageing:

In bottles, for a minimum of 4 years, on lees
in our 19th century cellars with a low and
constant temperature.

Dosage:

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

Corking:

Guaranteed without any cork taste

