



CHAMPAGNE V^{VE} FOURNY & FILS

une Famille, un Clos, un Premier Cru

Clos «Faubourg Notre-Dame» 2015 Blanc de Blancs Extra-Brut PREMIER CRU

L'EXCELLENCE ET LA RARETÉ

Le Clos Faubourg de Notre-Dame, monopole de la Famille Fourny depuis 1930, une rareté en Champagne, est classé parmi les 10 plus prestigieux Clos de la Champagne. D'un terroir exceptionnel et unique, la cuvée révèle une parfaite interaction entre son exposition optimale, son micro - climat et son sous-sol crayeux unique. Le Millésimé 2015 Blanc de Blancs est disponible à quelques centaines de flacons.

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 avant la mise en bouteille,
utilisation minimale de soufre
Fûts 100 %

Assemblage:

1 seul Millésime

Vieillessement:

En bouteilles, 9 ans minimum 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

EXCELLENCE AND RARITY

The Clos Faubourg de Notre-Dame, monopoly of the Fourny family since 1930, is a rarity in the Champagne region and is ranked among the 10 most prestigious enclosed vineyards in Champagne. From an exceptional and unique terroir, the vintage reveals the perfect interaction between its optimal exposure, its micro - climate and its unique chalky subsoil. A few hundred bottles of the 2015 Blanc de Blancs vintage are available.

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 before the bottling process,
minimum use of sulphur
100 % and oak casks

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:

Guaranteed without any cork taste

