



# CHAMPAGNE VVE FOURNY & FILS

*une Famille, un Clos, un Premier Cru*

## Grands Terroirs

Brut

PREMIER CRU



### L'ÉQUILIBRE

Savoir-faire unique de la maison Veuve Fourny: mariage du Pinot Noir et du Chardonnay récoltés à la main. Les raisins sont issus des meilleurs endroits de la Côte des Blancs, environ 80% de parcelles classées Premiers Crus à dominante Vertusienne et 20% de parcelles Grands Crus. Conservés dans des petits contenants de bois de chêne, les vins de réserve exhalent la complexité de cette cuvée d'exception : Champagne frais et fruité, bel équilibre de vivacité et de rondeur. C'est un Champagne de toutes les belles occasions...

#### *Terroir:*

Vertus Premier Cru  
Autres Premiers et Grands Cru  
Sol brun sur craie  
Âge moyen des vignes ,30 ans

#### *Cépages:*

70 / 80 % Chardonnay / 41B  
20 / 30 % Pinot Noir / 41B

#### *Vinification:*

7 mois sur lies sans ajout de soufre  
Cuves et fûts

#### *Assemblage:*

3 Millésimés consécutifs  
40% de vins de Réserve conservés en fûts

#### *Vieillessement:*

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

#### *Dosage:*

Brut - 6 grammes / litre, sucre de raisins

#### *Bouchage:*

Mytik Diamant, garantant sans goût de bouchon

### BALANCE

Unique know-how of the Veuve Fourny House: a blend of hand-picked Pinot Noir and Chardonnay. The grapes come from the best places of the Côte des Blancs, around 80% from plots classified as Premiers Crus dominantly from Vertus and 20% from plots as Grands Crus. Kept in small oak casks, the reserve wines enhance the complexity of this exceptional cuvée. A fresh and fruity champagne, a perfect balance of liveliness and freshness. A great tasting moment.

#### *Terroir:*

Vertus Premier Cru  
Other Premiers and Grands Crus  
Brown topsoil over chalk  
Age of the vines, 30 years

#### *Grape variety:*

Chardonnay / 41B  
Pinot Noir / 41B

#### *Vinification:*

7 months on lees without any addition of sulfites

#### *Blending:*

3 consecutive vintages  
40 % of Reserve wines kept in oak casks

#### *Ageing:*

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

#### *Dosage:*

Brut - 6 grams per litre, grape sugar syrup

#### *Corking:*

Mytik Diamant,  
guaranteed without any cork taste