



CHAMPAGNE   
V<sup>ve</sup> FOURNY & FILS  
une Famille, un Clos, un Premier Cru

## Blanc de Blancs Extra-Brut PREMIER CRU



### LA PURETÉ

---

Jus blanc de raisins blancs (Chardonnay) récoltés à la main, cette cuvée révèle tout le savoir-faire de la maison Veuve Fourny dans ses assemblages parcellaires, de différentes récoltes : pureté, finesse et élégance. Compagnon idéal de vos apéritifs, c'est un Champagne de plaisir qui associe le crémeux à la vivacité sur une fin de bouche saline. Les sushis et les sashimis en seront sublimes...

#### *Terroir:*

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

#### *Cépage:*

100% Chardonnay / 41B  
Viticulture respectueuse

#### *Vinification:*

Cuvée (Premières Presses)  
7 mois sur lies, utilisation minimale de soufre  
Cuves 75%, fûts 25%  
non filtrée

#### *Assemblage:*

3 Millésimés consécutifs  
20% de vins de Réserve

#### *Vieillessement:*

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

#### *Dosage:*

Extra-Brut  
5 grammes / litre, sucre de raisins

#### *Bouchage:*

Mytik Diamant,  
garanti sans goût de bouchon

### PURITY

---

White juice from white grapes (Chardonnay) harvested by hand, this wine reveals all the know-how of the Veuve Fourny house blended from different plots, and from different harvests: purity, finesse and elegance. An ideal companion for your aperitifs, it is a Champagne for pleasure that combines creaminess and sharpness with a saline finish. It will bring out the best in Sushi and sashimi...

#### *Terroir:*

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

#### *Grape variety:*

100% Chardonnay / 41B  
Responsible viticulture

#### *Vinification:*

Cuvée (First pressed juices only)  
7 months on lees, minimum use of sulphur  
Vats 75% and oak casks 25%  
unfiltered

#### *Blending:*

3 consecutive Vintages  
20% of Reserve wines

#### *Ageing:*

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

#### *Dosage:*

Extra-Brut  
5 grams per liter, grape sugar syrup

#### *Corking:*

Mytik Diamant,  
guaranteed without any cork taste