

# Champagne

Charles & Emmanuel Fourny

CHAMPAGNE **Veuve Fourny** & Fils à VERTUS

Champagne Premier Cru Vertus « **Blanc de Blancs** » Brut

**Cépage** : 100 % Chardonnay. **Magnum** Brut

## LA PURETÉ :

Jus blanc de raisins blancs (Chardonnay) récolté à la main, cette cuvée révèle tout le savoir-faire de la maison **Veuve Fourny** dans ses assemblages parcellaires, de différentes récoltes. Le pur Chardonnay de Vertus Premier Cru est à l'origine de cette grande cuvée : **vivacité et pureté, finesse et élégance**.

**Cuves 75 %, fûts 25 %**. Assemblage : 3 Millésimés consécutifs & 20 % de vins de réserve. Vieillessement : En bouteilles 2 ½ ans minimum dans nos caves. Dosage : Brut 6 grammes/litre (sucre de raisins).

Champagne Premier Cru Vertus « **Brut Nature** » Brut

**Cépage** : 100 % Chardonnay.



## LA FRAÎCHEUR :

Élaboré uniquement à partir de **Chardonnay Vieilles Vignes** Vertus Premier Cru, le **Brut Nature** est un Champagne non dosé. Tout en harmonie, avec ses notes d'agrumes, sa finesse, sa bouche fruitée et équilibrée, il est éclatant **d'intensité et de fraîcheur**.

Terroir : Vertus Premier Cru ; Rendzine sur craie.

Âge moyen des vignes > 60 ans. **Cépage** : **100 % Chardonnay** (41B). Vinification : Cuvée (Premières Presses), 7 mois sur lies sans ajout de SO<sub>2</sub>. **Cuves 75 %, fûts 25 %**. Assemblage : 3 Millésimés consécutifs & 20 % de vins de réserve. Vieillessement : En bouteilles 2 ½ ans minimum dans nos caves. Dosage : **Brut Zéro**, 0 grammes/litre.

Champagne Premier Cru Vertus « **Rosé** » Brut

**Cépages** : 67 % Chardonnay, 20 % Blanc de Pinot Noir & 13 % Rouge de Pinot Noir.

## LA SUBTILITÉ :

Fruit d'un égrappage manuel de **Pinot Noir** de Vertus Premier Cru, cette cuvée révèle le savoir-faire à l'ancienne de la maison **Veuve Fourny** : pigeage manuel et macération longue. Assemblé au Chardonnay, le Pinot révèle sa subtilité au nez : fruits rouges et fruits noirs, tandis que la bouche reste tout en fraîcheur... Pour les moments privilégiés. Terroir : Vertus Premier Cru ; Sol brun sur craie. 100 % fûts. Assemblage : 3 Millésimés consécutifs & 30 % de vins de réserve conservé en fûts de chêne. Vieillessement : En bouteilles 2 ½ ans minimum dans nos caves. Dosage : Brut 6 grammes/litre (sucre de raisins).

Champagne 1<sup>er</sup> Cru Vertus Rosé « **Les Rougesmonts** » Extra Brut

**Cépage** : 100 % Pinot Noir.

Terroir : Exposition Est en pente 47 %, sur fines argiles rouges sur calcaire. **Rosé de saignée**. Vieillessement : en cuves, non filtrée. 1 seul millésime. **Extra-Brut** : 3 grammes/litre de sucre de raisins.

Champagne 1<sup>er</sup> Cru Vertus Rosé « **Vinothèque** » 2011 Extra Brut

**Cépages** : 50 % Pinot Noir & 50 % Chardonnay.

Terroir : « Les Barilliers » et « Les Gilottes ». Âge moyen : 50 ans. Vinification : **cuvée de Premières Presses** ; Elevage 7 mois en fûts sur lies sans ajout de SO<sub>2</sub>. Vieillessement : minimum 4 ans. Millésimé 2011. **Extra-Brut** : 3 à 4 grammes/litre de sucre de raisins.

*Une nouvelle génération, incarnée par Charles et Emmanuel Fourny. (...). La gamme a du goût, de la franchise, avec des blancs de chardonnay solides et entiers, en partie élevés en fûts. Une vaste gamme de champagnes qui associent personnalité et précision, couronnée d'une première étoile en 2013.*

*Les Vins : la gamme a encore gagné en pureté aromatique avec notamment un brut nature qui offre une rare dimension étincelante au chardonnay de Vertus. Les rosés se révèlent également de haut niveau, jus de framboise coloré aux touches vineuses et tanniques persistantes.*

**Titre de « Jeune Talent du Champagne » et Prix du Public !**

**« Vertus » : seul village de la Côte des Blancs à produire du Pinot Noir !**

BERNARD POULET S.A.

05/2016