



CHAMPAGNE
V^{VE} FOURNY & FILS

une Famille, un Clos, un Premier Cru

Champagne Blanc de Blancs 1er Cru



CÉPAGE:

100% Chardonnay

SOL:

Rendzine sur craie

VINIFICATION/ ELEVAGE:

Cuvée (Jus de première pression), 7 mois sur lies, utilisation minimale de soufre, Cuves 75%, fûts de chêne 25%, Non filtrée, En bouteille, sur lies dans nos caves du 19ème siècle à température basse et constante.

DEGUSTATION:

Pureté, finesse et élégance. Compagnon idéal de vos apéritifs, c'est un Champagne de plaisir qui allie onctuosité et netteté à une finale saline. Il fera ressortir le meilleur des sushis et sashimis...

GRAPE VARIETY:

100% Chardonnay

SOIL:

Rendzine over chalk

VINIFICATION/AGEING:

Cuvée (First pressed juices), 7 months on lees, minimum use of sulphur, Vats 75%, oak casks 25%, Unfiltered, In bottles, on lees in our 19th century cellars with a low and constant temperature.

TASTING:

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...