



CHAMPAGNE
V^{ve} FOURNY & FILS

une Famille, un Clos, un Premier Cru

Brut Nature - Blanc de Blancs
PREMIER CRU



PURETÉ DU NATURE

Élaboré uniquement à partir de Chardonnay Vieilles Vignes, récolté à la main, 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. Il mettra en exergue la richesse et la diversité des produits de la mer, en début de repas.

Terroir:

Vertus Premier Cru et autres Premiers Crus
Rendzine sur craie
Vignes de plus de, 40 ans

Cépage:

100% Chardonnay / 41B
Viticulture respectueuse

Vinification:

Cuvée (Premières Presses)
7 mois sur lies avant la mise en bouteille,
utilisation minimale de soufre
Cuves 75 %, fûts 25 %

Assemblage:

3 Millésimés consécutifs
20% de vins de Réserve

Vieillessement:

En bouteilles, sur lies dans nos caves du 19^{ème} à une température basse et constante

Dosage:

Brut Nature ou Brut Zéro, sans ajout de sucre

Bouchage:

Garanti sans goût de bouchon

PURITY OF NATURE

Made only from Chardonnay Vieilles Vignes which is harvested by hand, Brut Nature is a champagne with no dosage. In harmony with its citrus notes, finesse, fruity and balanced palate, it is bursting with intensity and freshness. It will bring out the richness and diversity of seafood at the start of any meal.

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 before the bottling process,
minimum use of sulphur
Vats 75% and oak casks 25%

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:

Brut Nature or Brut Zéro, no added sugar

Corking:

Guaranteed without any cork taste