



CHAMPAGNE VVE FOURNY & FILS

une Famille, un Clos, un Premier Cru

Cuvée "R" Blanc de Blancs Extra-Brut PREMIER CRU

MULTI-MILLÉSIMÉS MATURÉS SOUS BOIS

Cette cuvée porte le nom de «R» comme Roger, l'un des fondateurs de notre maison. Entièrement vinifiée en petits contenants de chêne, cette cuvée patiente 4 années dans nos celliers. La maison Veuve Fourny a un savoir-faire unique pour la vinification à l'ancienne. Opulence et suavité: un grand champagne Blanc de Blancs gourmand, pour des mets d'exception. La truffe blanche est ainsi le plus bel hommage que l'on puisse lui faire. Les grands fromages à pâte cuite seront aussi un allié de choix...

Terroir:

Vertus Premier Cru
Rendzine sur craie
Âge moyen des vignes, 50 ans

Cépage:

100% Chardonnay / 41B
Viticulture respectueuse

Vinification:

Cuvée (Premières Presses)
18 mois sur lies en fûts 100% avant la mise en bouteille

Assemblage:

Blanc de Blancs
2 Millésimés consécutifs
(50% pour chaque Millésimé)

Vieillessement:

En bouteilles, 4 ans minimum sur lies dans nos caves du 19^e à une température basse et constante

Dosage:

Extra brut
3/4 grammes / litre, sucre de raisins

Bouchage:

Garanti sans goût de bouchon

MULTI-VINTAGES MATURED IN OAK CASKS

This wine is called «R» as in Roger, one of the founders of our house. Entirely vinified in small oak containers, this wine has been waiting in our cellars for 4 years. The Veuve Fourny house has a unique know-how for old-fashioned winemaking. Opulence and smoothness: a great Blanc de Blancs gourmet champagne, for exceptional dishes. White truffle is the best tribute you can pay it. Great ripe soft cheeses would also be a perfect partner ...

Terroir:

Vertus Premier Cru
Rendzine over chalk
Age of the vines, 50 years old

Grape variety:

100% Chardonnay / 41B
Responsible viticulture

Vinification:

Cuvée (First pressed juices only)
18 months on lees in oak casks 100% before the bottling process

Blending:

Blanc de Blancs
2 consecutive vintages
(50% of each)

Ageing:

In bottles, for a minimum of four years on lees in our 19th century cellars with a low and constant temperature

Dosage:

Extra brut
3/4 grams per liter, grape sugar syrup

Corking:

Guaranteed without any cork taste

