



CHAMPAGNE  
VVE FOURNY & FILS

une Famille, un Clos, un Premier Cru

Rosé de Saignée  
Extra-Brut PREMIER CRU



SAIGNÉE DE  
PINOT NOIR

Cette cuvée est composée de Pinot Noir, provenant de quelques parcelles historiques qui ont contribué à la réputation de Vertus : « Les Rougemonts » sur une forte pente Est et « Les Gilottes », exposées Est / Sud. Elles engendrent des vins de grande intensité : petits fruit rouges, un rosé rare de grande race d'une longueur et d'une persistance formidables. À associer avec des grands jambons...

*Terroir :*

Vertus Premier Cru  
« Les Rougemonts » :  
Exposition Est , pente 47%, fine argile rouge sur calcaire  
Parcelles sur les pentes exposées Est/Sud :  
« Les Gilottes », rendzine sur craie...

*Cépages :*

100 % Pinot Noir  
Vinification : « Saignée »  
100 % en cuves  
non filtrée  
Viticulture respectueuse

*Vinification :*

« Saignée » macération brève des moûts avec la peau des raisins.  
Cuvée (Premières Presses)  
7 mois sur lies avant la mise en bouteille, utilisation minimale de soufre

*Assemblage :*

1 seul Millésimé

*Vieillessement :*

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

*Dosage :*

Extra brut  
3 grammes / litre, sucre de raisins

*Bouchage :*

Garanti sans goût de bouchon

ROSÉ DE  
«SAIGNÉE OF PINOT NOIR»

This vintage is composed of Pinot Noir, sourced from a few historical plots that have contributed to the reputation of Vertus: 'Les Rougemonts' on a steep east-facing slope and 'Les Gilottes', facing east/south. They produce wines of great intensity: small red fruits, a rare rosé of remarkable elegance with impressive length and persistence. Pair it with premium hams...

*Terroir :*

Vertus Premier Cru  
« Les Rougemonts » :  
This plot faces due East, 47% slope, fine red clay over chalk  
Plots with South and East facing slopes of which « Les Gilottes », rendzine over chalk...

*Grape variety :*

100% Pinot Noir  
Vinification : « Saignée »  
100% in vats  
unfiltered  
Responsible viticulture

*Vinification :*

Cuvée (First pressed juices)  
7 months on lees before the bottling process, minimum use of sulphur

*Blending :*

1 single year

*Ageing :*

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

*Dosage :*

Extra-Brut  
3 grams per liter, grape sugar syrup

*Corking :*

Guaranteed without any cork taste