



CHAMPAGNE

V<sup>VE</sup> FOURNY & FILS

*une Famille, un Clos, un Premier Cru*



## *Cuvée Grande Réserve Brut Premier Cru*

### L'ÉQUILIBRE

#### *Terroir:*

Vertus Premier Cru 80 %  
Autres Premiers et Grands Cru 20 %  
Sol brun sur craie  
Âge moyen des vignes > 40 ans

#### *Cépages:*

80 % Chardonnay / 41B  
20 % Pinot Noir / 41B

#### *Vinification:*

Cuvée (Premières Presses)  
7 mois sur lies sans ajout de SO<sub>2</sub>

#### *Assemblage:*

3 Millésimés consécutifs  
40 % de vins de Réserve conservés en fûts

#### *Vieillessement:*

En bouteilles - 2,5 ans minimum dans nos caves

#### *Dosage:*

Brut - 6 grammes / litre, sucre de raisins

#### *Bouchage:*

Mytik Diamant, garanti sans TCA < LDQ\*  
\*Limite de quantification

### THE BALANCE

#### *Terroir:*

Vertus Premier Cru 80 %  
Other Premiers and Grands Crus 20 %  
Brown topsoil over chalk  
Age of the vines > 40 years

#### *Grape variety:*

80 % Chardonnay / 41B  
20 % Pinot Noir / 41B

#### *Vinification:*

Cuvée (First pressed juices)  
7 months on lees without any addition of SO<sub>2</sub>

#### *Blending:*

3 consecutive vintages  
40 % of Reserve wines kept in oak casks

#### *Ageing:*

In bottles - At least 2.5 years on lees in our cellars

#### *Dosage:*

Brut - 6 grams per litre, grape sugar syrup

#### *Corking:*

Mytik Diamant, guaranteed  
without TCA < Below Detection Limit