



---

# Champagne Fourny & Fils

BODEGA:  
**VVE FOURNY & FILS**  
**CHAMPAGNE- VERTUS**

---

## TERRENO:

*Apasionados por un terreno cultivado por sus ancestros desde 1.856, Madame Vve Fourny junto con sus dos hijos, Charles y Henry, elaboran Champagnes resultado de uvas Premier Cru de Vertus, pueblo situado en el sur de la célebre Côte des Blancs.*



*Desde el siglo XIX, el Clos Faubourg Notre-Dame, es parte del patrimonio familiar. Existen sólo unos pocos Clos en Champagne. Para beneficiarse del privilegio de esta denominación, las viñas deben estar rodeadas de muros. Pero es sobre todo, la composición especial del terreno del Clos, lo que le da su particularidad. Es desde principios de 1.990, cuando decidieron separar los vinos producidos en este pequeño terreno y producir algunos cientos de botellas muy especiales...*

*Vertus, Premier Cru, es un terreno “completo”, por sus espectaculares características geológicas, suelos calcáreos poblados de numerosos canales de agua y con exposición solar, sur, este y sureste. Por parte de La Bodega, existe especial cuidado en separar las diferentes uvas nacidas en treinta parcelas de terreno bien diferenciadas...” Linux dits “, que dan lugar a “jugos “ con sutiles diferencias que la familia Fourny ensamblará y envejecerá en su bodega del siglo XIX, respetando los mas puros valores tradicionales...*

---

**ESTUCHE DE 6 BOTELLAS, 3 de cada tipo.**

