



Champagne »Grand Millésimé Brut 1er  
Cru«  
Champagne Veuve-Fourny

Rarität.

Alkohol: 12 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2028  
Restzucker: 3 g/l  
Bewirtschaftung: HVE 3 in Umstellung  
Ausbau: Barrique (gebraucht)  
Boden: Kreide | Kalk  
Besonderes: Reiner Jahrgang ohne  
Zusatz von Reserve-Weinen  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Diam 5  
ManVuin®: 1  
Schwefel: 1  
Schönung: Filtration  
pH-Wert: 3,14

0,75l  
FCH02302