



Maison fondée en 1847

CHAMPAGNE Philippe FOURRIER

MILLÉSIME

BRUT - LES ANNÉES EXCEPTIONNELLES

FICHE TECHNIQUE

Cépages : 70% Pinot noir et 30% Chardonnay issus de la Côte des Bar.

Élevage : cuves inox thermo-régulées.

Vieillessement : 6 années.

Dégorgement : 6 mois minimum avant la commercialisation.

Taux d'alcool : 12% Vol.

Dosage : 8 g/L de sucre.

Conditionnement : bouteille (0,75 L)

DÉGUSTATION : la cuvée Millésime est un prestigieux Champagne.

À l'oeil : une effervescence gracieuse offrant une somptueuse mousse. La couleur de sa robe s'affiche aux teintes dorée et miellée.

Au nez : le nez est frais, il s'épanouit sur des notes de fruits jaunes mûrs, ce qui lui suggère une grande finesse.

En bouche : une harmonie se crée entre des arômes légèrement toastés avec des touches de miel et d'abricot confit.

La finale : elle se révèle d'une pureté extraordinaire et d'une franche vivacité.

Conseils dégustation : il se déguste et se partage lors de grands instants de la vie.

À servir entre 6° et 8° C.

RÉCOMPENSES

Médaille d'Or au Concours International Guide Gilbert Gaillard 2016

Médaille de Bronze au International Wine Challenge IWC 2016

Médaille de Bronze au Decanter World Wine Awards 2016

Médaille d'Or au Concours Mondial de Bruxelles 2016

Médaille d'Or au Guide Gilbert Gaillard 2015

PRÉSENTATION DU DOMAINE :

LOCALISATION :

BAROVILLE, Vallée de l'Aube, dans la Côte des Bar. Le plus grand village viticole du secteur Barsuraubois.

ORIGINE :

Maison familiale depuis cinq générations, depuis 1847.

SUPERFICIE DU VIGNOBLE :

18 hectares répartis sur plusieurs communes de la Côte des Bar.

ENCÉPAGEMENT :

70% Pinot noir, 29% Chardonnay et 1% Pinot meunier.

ÉLABORATION :

Complète à la propriété.

TYPE DE CULTURE :

Raisonnée, enherbement partiel, développement de la biodiversité pour maintenir l'écosystème vivant, s'inscrit dans une démarche de développement durable.

www.champagne-fourrier.com

CHAMPAGNE Philippe FOURRIER
39, rue de Bar-sur-Aube - 10200 BAROVILLE FRANCE
Tél. : +33(0)325 27 13 44 - Fax : +33(0)325 27 12 49
Mail: contact@champagne-fourrier.fr

