



MAISON FONDÉE EN 1847

CHAMPAGNE  
**PHILIPPE FOURRIER**  
BAROVILLE



*Réserve*  
Fraîcheur et Intensité

**Cépages** : 60 % Pinot Noir et 40% Chardonnay

**Vieillessement** : 4 années

**Dosage** : brut - 10 g/l

**Robe** : jaune pâle d'une belle brillance.

**Nez** : engageant et fruité, il exprime des notes d'agrumes confits, de noix beurrée avec une pointe toastée.

**Bouche** : attaque sur une touche iodée, puis viennent des notes de pain d'épices, beurrées, et de mandarine.

L'ensemble est porté par une belle fraîcheur.

**Finale** : agréable évolution et persistance.



CHAMPAGNE Philippe FOURRIER  
39, rue de Bar-sur-Aube 10200 BAROVILLE - COTE DES BAR  
Tél. : 03 25 27 13 44 - Email : [contact@champagne-fourrier.fr](mailto:contact@champagne-fourrier.fr)  
[www.champagne-fourrier.com](http://www.champagne-fourrier.com)