



MAISON FONDÉE EN 1847

CHAMPAGNE
PHILIPPE FOURRIER
BAROVILLE



Pinot Blanc

Finesse et Fraîcheur

Cépage : 100% Pinot Blanc

Vieillessement : 3 années

Dosage : brut - 11 g/l

Robe : jaune pâle tirant sur l'or, très bel aspect; bulles fines et soutenues.

Nez : séduisant et puissant où s'expriment des arômes de fruits exotiques, l'ananas, de pêche, de pamplemousse, associés à des notes citronnées.

Bouche : attaque fraîche et croquante; grande amplitude restituant la richesse du nez avec notamment des arômes d'ananas, de fruits à chair blanche, la poire.

Finale : persistante, alliant finesse et élégance; un bel équilibre porté par une agréable fraîcheur.



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
www.champagne-fourrier.com