



MAISON FONDÉE EN 1847

CHAMPAGNE
PHILIPPE FOURRIER
BAROVILLE



Chardonnay - Prestige

Harmonieux et Séduisant

Cépage : 100% Chardonnay

Vieillessement : 4 à 5 années

Dosage : brut - 10 g/l

Robe : dorée avec des reflets lumineux, limpide, brillante; des bulles fines et aériennes.

Nez : frais et plaisant, il exprime de beaux arômes d'agrumes, citron et pamplemousse jaune, de fruits à chair blanche, la poire.

Bouche : attaque ample et légèrement crémeuse; une très agréable rondeur développant les notes perçues au nez avec une touche biscuitée.

Finale : ciselée avec la persistance d'arômes de zestes de citron.



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