



MAISON FONDÉE EN 1847

CHAMPAGNE  
PHILIPPE FOURRIER  
BAROVILLE



# Pinot Noir - Millésime 2013

## Ampleur et Structure

**Cépage** : 100 % Pinot Noir

**Vieillessement** : 7 années

**Dosage** : brut - 8 g/l

**Robe** : jaune soutenu avec des reflets or, limpide et brillante, de très fines bulles.

**Nez** : séduisant, révélant des notes de viennoiseries, de miel avec une évolution vers la compotée de fruits exotiques, la mangue, l'ananas.

**Bouche** : une attaque riche et opulente, évoluant sur des notes de compote de pomme, de fruits secs, la noix, une pointe de cerise.

**Finale** : révélant un trait de fraîcheur, légèrement mentholée, des notes de pâte d'amande, avec une agréable longueur.



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)