



MAISON FONDÉE EN 1847

CHAMPAGNE
PHILIPPE FOURRIER
BAROVILLE



Chardonnay - L'Exception - Millésime 2008

Finesse et Élégance

Cépage : 100% Chardonnay

Vieillessement : 5 ans au minimum sur lies dont 6 mois en fût de chêne

Dosage : extra-brut - 6 g/l

Robe : jaune soutenu, avec des bulles régulières et persistantes.

Nez : raffiné aux arômes de fruits blancs confits, la poire, de pêche jaune, de mirabelle associés à des touches d'agrumes confits, citron et pamplemousse rose. S'ajoutent une note de fleur blanche, l'aubépine, de vanille et de café.

Bouche : attaque vive et fraîche, puis s'expriment une douce minéralité et les notes fruitées perçues au nez.

Finale : longue, laissant apparaître une note de torréfaction.



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