



MAISON FONDÉE EN 1847

CHAMPAGNE
PHILIPPE FOURRIER
BAROVILLE



Blanc de Noirs Pinot Noir - Brut

Puissance et Complexité

Cépage : 100% Pinot Noir

Vieillessement : 3 années

Dosage : brut - 8 g/l

Robe : jaune pâle avec des reflets or mat, de nombreuses cheminées de bulles fines

Nez : franc et vif, sur des notes de fruits blancs, de pêche, de poire, enrichies d'arômes de viennoiseries, de miel, de fruits confits.

Bouche : ample et généreuse attaque en bouche; à l'évolution naissent des notes gourmandes de pâtes de fruits, d'abricot, de pêche.

Finale : légèrement épicée, d'une belle longueur.

Récompenses

- 90/100 par Andreas LARSSON 2023 - Meilleur Sommelier du Monde
- 93/100 par Aaron BRASHER 2023 - Huon HOOKE The Real Review
- 91/100 WINE ENTHUSIAST 2022
- 15,5/20 GAULT & MILLAU 2022

**" Typique et délicatement riche.
Nez pure, généreux et fruité " Wine Enthusiast**



Gencod :
- Bouteille : 3 521 670 000 116

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.fr