

MAISON FONDÉE EN 1847
CHAMPAGNE
PHILIPPE FOURRIER
BAROVILLE



Prestige - Brut

Harmonieux et Séduisant

Cépage : 100% Chardonnay

Vieillessement : 4 à 5 années

Dosage : brut - 9 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.

Récompenses

- 89/100 par Andreas LARSSON 2023 - Meilleur Sommelier du Monde
- 92/100 WINE ENTHUSIAST 2022
- 91/100 WINE ENTHUSIAST 2022
- 15/20 GAULT & MILLAU 2021

**"Fraîcheur, croquant, minéralité.
Une cuvée généreuse, toute en harmonie"**
Gault & Millau



Gencod :

- Bouteille : 3 521 670 000 123
- Magnum 3 521 670 000 604



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