

## CHAMPAGNE PHILIPPE FOURRIER

BAROVILLE



### Rosé de Saignée - Brut Onctueux et Gourmand

Cépages: 90% Pinot Noir et 10% Chardonnay

**Vieillissement**: 4 années **Dosage**: brut - 9 g/l

**Robe :** authentique du Pinot Noir, orangée rouge clair. **Nez :** notes de fruits rouges gourmands, la griotte, la mûre,

et une touche de caramel.

**Bouche :** attaque belle vivacité, pleine de légèreté, des bulles fines; un caractère charnu, porté par des fruits rouges, dont la framboise, et

une note de fleurs blanches.

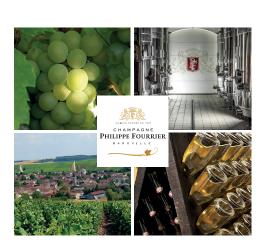
Finale: de subtiles notes épicées et florales persistent sur

un ensemble crémeux.

### Récompenses

- 94/100 par Aaron BRASHER 2023 Huon HOOKE The Real Review
- 16,5/20 par Jancis ROBINSON 2022
- 90/100 WINE ENTHUSIAST 2022
- 15,5/20 GAULT & MILLAU 2021

# " Rosé avec une immense personnalité. Présence en bouche extraordinaire! " Jancis Robinson



#### Gencods:

Demi-bouteille : 3 521 670 000 581
- Bouteille : 3 521 670 000 130
- Magnum : 3 521 670 000 502

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

