

MAISON FONDÉE EN 1847
CHAMPAGNE
PHILIPPE FOURRIER
BAROVILLE



Rosé de Saignée - Brut

Onctueux et Gourmand

Cépages : 90% Pinot Noir et 10% Chardonnay

Vieillessement : 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