



MAISON FONDÉE EN 1847

CHAMPAGNE
PHILIPPE FOURRIER
BAROVILLE



Pinot Meunier - Brut

Finesse et Fraîcheur

Cépage : 100% Pinot Blanc

Vieillessement : 3 années

Dosage : brut - 8 g/l

Robe : un beau jaune pâle aux reflets dorés.

Nez : très expressif sur des notes de fruits rouges frais, la cerise, et une touche de pivoine.

Bouche : l'attaque est ronde et droite; l'ensemble est équilibré

Finale : persistante, fruitée et gourmande, portée par des saveurs de mûres et une pointe de pêche et de prune.

Récompenses

- 3 ÉTOILES - GUIDE HACHETTE DES VINS 2024
- 93/100 par Aaron BRASHER 2023 - Huon HOOKE The Real Review
- Médaille d'OR – Concours des Vins ELLE À TABLE 2021

"Une identité affirmée ! La bouche est brillante, croquante et pointue" Huon Hooke The Real Review



Gencod :

- Bouteille : 3 521 670 001 618



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