



MAISON FONDÉE EN 1847

CHAMPAGNE
PHILIPPE FOURRIER
BAROVILLE



Pinot Blanc - Brut

Finesse et Fraîcheur

Cépage : 100% Pinot Blanc

Vieillessement : 3 années

Dosage : brut - 8 g/l

Robe : jaune pâle tirant sur l'or, très belle aspect; bulles fines et soutenues

Nez : séduisant et puissant où s'expriment des arômes de fruits exotiques, l'ananas, de pêche, de pamplemousse, associés à des notes citronnées.

Bouche : attaque fraîche et croquante; grande amplitude restituant la richesse du nez avec notamment des arômes d'ananas, de fruits à chair blanche, la poire.

Finale : persistante, alliant finesse et élégance; un bel équilibre porté par une agréable fraîcheur.

Récompenses

- 16/20 GAULT & MILLAU 2021
- 88/100 par Andreas LARSSON 2020 - Meilleur Sommelier du Monde

"Le cépage Pinot Blanc honore parfaitement cette cuvée très réussie " Gault & Millau



Gencod :
- Bouteille : 3 521 670 001 793

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