



MAISON FONDÉE EN 1847

CHAMPAGNE
PHILIPPE FOURRIER
BAROVILLE



L'Exception 2016 - Extra-Brut

Finesse et Élégance

Cépage : 100% Chardonnay

Vieillessement : 5 ans au minimum sur lies dont 6 mois en fût de chêne

Dosage : extra-brut - 6 g/l

Robe : jaune soutenu avec des bulles régulières et persistantes.

Nez : raffiné aux arômes de fruits blancs confits, la poire, de pêche jaune, de mirabelle associés à des touches d'agrumes confits, citron et pamplemousse rose. S'ajoutent une note de fleur blanche, l'aubépine, de vanille et de café.

Bouche : attaque vive et fraîche, puis s'expriment une douce minéralité et les notes fruitées perçues au nez.

Finale : longue, laissant apparaître une note de torréfaction.

Récompenses

- 93/100 par Andreas LARSSON 2022 - Meilleur Sommelier du Monde
- 15,5/20 GAULT & MILLAU 2022
- 16,5/20 par Jancis ROBINSON 2022

**"Un Champagne généreux et ample
avec une effervescence d'un grand charme"**
Jancis Robinson



Gencods :

- Bouteille : 3 521 670 000 468
- Magnum 3 521 670 000 734



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