



MAISON FONDÉE EN 1847

CHAMPAGNE
PHILIPPE FOURRIER
BAROVILLE



Grande Cuvée Intimiste 2016 - Extra-Brut

Pureté et Complexité

Cépage : 100% Chardonnay

Pressurage : raisins triés et délicatement pressés, vin issu uniquement des têtes de cuvées

Vieillessement : 5 ans au minimum sur lies dont 8 mois en fût de chêne

Dosage : extra-brut - 6 g/l

Robe : jaune or soutenu, avec un cordon de bulles et persistantes.

Nez : ouvert sur des notes d'épices, le poivre blanc, de vanille, puis il offre des arômes de citron confit, de miel frais ; une touche légèrement boisée se révèle.

Bouche : attaque vive et fraîche, avec l'expression de notes citronnées, de pamplemousse et d'ananas.

Finale : très belle longueur, complexe et gourmande.

Récompenses

- 95/100 par Aaron BRASHER 2023 - Huon HOOKE The Real Review
- TROPHÉE DE DIAMANT – Japan's Women Wine Awards 2023
- 95/100 par James SUCKLING 2023
- 92/100 WINE ENTHUSIAST 2022
- 93/100 par Andreas LARSSON 2022 - Meilleur Sommelier du Monde
- 15,5/20 GAULT & MILLAU 2022
- 17,5/20 par Jancis ROBINSON 2022

**"Incroyablement complexe !
Un Champagne racé et haut de gamme"
Jancis Robinson**



Gencod :

- Bouteille : 3 521 670 000 444



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