

MAISON FONDÉE EN 1847
CHAMPAGNE
PHILIPPE FOURRIER
BAROVILLE



Millésime 2017 - Brut

Ampleur et Structure

Cépage : 100% Pinot Noir

Vieillessement : 7 années

Dosage : brut - 6 g/l

Robe : jaune soutenu avec des reflets or brillant, bulles très fines

Nez : séduisant, révélant des notes de viennoiseries, de miel, avec une évolution vers la compotée de fruits exotiques, la mangue, l'ananas.

Bouche : une attaque riche et opulente, évoluant sur des notes de compote de pomme, de fruits secs, la noix, une pointe de cerise.

Finale : révélant un trait de fraîcheur, légèrement mentholée, des notes de pâte d'amande, avec une agréable longueur.

Récompenses

- 90/100 par James SUCKLING 2023
- 95/100 par Aaron BRASHER 2023 - Huon HOOKE The Real Review
- Médaille d'ARGENT Prix Plaisir BETTANE + DESSEAUVE 2023
- 92/100 par Andreas LARSSON 2022 - Meilleur Sommelier du Monde

**"Agréable, frais, précis et savoureux en bouche.
Le dosage est intelligent!"**
Bettane & Desseauve



- Gencod :**
- Bouteille : 3 521 670 000 123
 - Magnum 3 521 670 005 432
 - Jéroboam : 3 521 670 000 536



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