



MAISON FONDÉE EN 1847

CHAMPAGNE
PHILIPPE FOURRIER
BAROVILLE



Ratafia Rouge

Douceur et Onctuosité

Apéritif - 100% Pinot Noir avec macération pelliculaire
Vieillessement : 3 années au minimum en fût de chêne

Issu de moût de raisin Pinot Noir en macération, auquel est additionné de la Fine de Champagne.

Une bouche toute en douceur et onctuosité, révèle de délicats arômes de fruits rouges (cassis, griotte, mûre).

La finale est d'une exceptionnelle longueur et remarquablement équilibrée.

Se déguste frais en apéritif, peut accompagner vos cocktails, et vos desserts fruités.



Gencod :

- Bouteille : 3 521 670 001 779



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