

# BLANC DE BLANCS

*HARMONIEUX & DÉLICAT*



## DOSAGE

Brut  
100% Chardonnay

## VIEILLISSEMENT

3 ans

## ROBE

Dorée et lumineuse, animée d'une effervescence fine et persistante.

## NEZ

Floral suivi progressivement de notes d'agrumes.

## BOUCHE

Séduisante par son attaque franche, généreuse et fruitée.



## RÉCOMPENSES

IWSC 2026: 89/100

Bettane+Desseauve Prix Plaisir 2026 : 89/100

Decanter 2026 : Médaille d'Argent

Mondial de Bruxelles : Médaille d'Argent



MAISON FONDÉE EN 1847

CHAMPAGNE  
**PHILIPPE FOURRIER**  
BAROVILLE

39 rue de Bar-sur-Aube | 10200 Baroville | Côte des Bar  
contact@champagne-fourrier.fr | www.champagne-fourrier.com | 03 25 27 13 44  
 champagnephilippefourrier  Champagne Philippe Fourrier