

CHAMPAGNE
By Fernand

"Sortez des sentiers battus"



Récoltant-Manipulant

7, Avenue de New-York

51530 PIERRY

FRANCE



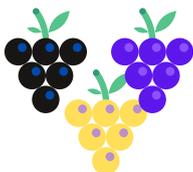
(+33) 07.60.62.18.27

contact@byfernand.com

www.byfernand.com

RETOUR AUX SOURCES

BRUT



40% chardonnay
30% pinot noir
30% meunier



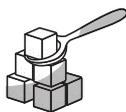
Côteaux Sud Epernay
Vallée de la Marne



4 ans de cave



Millésime 2018*



sucré 6g/L



3 000 bouteilles



vinification inox
thermorégulée**



+conservation des arômes:
Récolte manuelle à maturité
Pas de chaptalisation
Pompages limités



Orange : couleur piquante et énergique.
Bulles vives, joyeuses, robe jaune pâle



Fraîcheur et intensité florale,
promesse de fruit.



Promesse tenue, du fruit, note acidulée,
longueur en bouche, le faible dosage
permet une légèreté pour une dégustation
à chaque étape du repas.



Gressins au romarin, viande maturée,
beaufort d'été.



**La fermentation malolactique est bloquée

*Les vins "collection permanente" By Fernand sont des millésimes non revendiqués
l'abus d'alcool est dangereux pour la santé