

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

INSOLENT

BLANC DE
NOIRS
Brut Nature



100% Pinot Noir



Vallée de la Marne



4 ans de cave



Millésime 2018*



sucre 3g/L



2 500 bouteilles



vinification inox
thermorégulée**



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



Le chic et l'élégance du noir.
Black is the new black!



Cannelle, figues fraîches, abricot secs.



Violette, framboises, myrtilles, puis,
confiture, en longueur la fève tonka,
amertume du cacao en fin de bouche.



Hamburger de steak de canard, feuilles de
mâche, oignons rouges, vieille mimolette,
sauce fumée au whisky.
Frites de patates douces.



**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