

CHAMPAGNE  
By Fernand

"Sortez des sentiers battus"



Récoltant-Manipulant

7, Avenue de New-York  
51530 PIERRY  
FRANCE

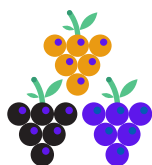


(+33) 07.60.62.18.27  
contact@byfernand.com

www.byfernand.com

À L'ÉTAT  
SAUVAGE

BRUT  
NATURE



33% Pinot Noir  
33% Pinot Meunier  
34% Chardonnay



Vallée de la Marne  
Côteaux Sud Epernay  
1er Cru



5 ans de cave



Millésime 2017\*



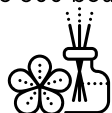
sucres 0g/L



3 500 bouteilles



vinification inox  
thermorégulée\*\*



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



Bleu du ciel, de la mer, couleur de la liberté.



Fleurs blanches, vanille, brioche, pain grillé.



Grande douceur et rondeur, harmonie  
des goûts, grande légèreté, vrai pureté.  
Saveurs persistantes sur le palais.



Bulots sauce aioli, calmars revenus à  
la poêle thym, romarin, sauce tomate.  
Poulet caramélisé au four, cèpes frais.  
fromage à pâtes pressé chartreux.



\*\*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