

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

ESCAPADE

ROSÉ  
EXTRA-BRUT



85% chardonnay  
25% vin rouge  
maison



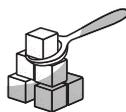
Côteau Sud Marne  
Vallée de la Marne



4 ans de cave



Millésime 2018\*



sucre 6g/L



2 000 bouteilles



vinification inox  
thermorégulée\*\*



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



Rose vif: envie de couleur, d'escapades.  
Vin rose clair, bulles dynamiques et fines.



Senteur acidulée du chardonnay, myrtilles,  
mûres, framboises.



Plaisir des yeux, la vivacité du chardonnay  
donne du rythme et le vin rouge du corps  
à ce champagne.



Magret de canard au barbecue, glace  
pamplemousse.



\*\*La fermentation malolactique est bloquée

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