



CHAMPAGNE BERNARD TORNAY DOMAINE BERNARD TORNAY CHAMPAGNE BERNARD TORNAY  
**Blanc de blancs Premier Cru**



## **Blanc de blancs Premier Cru**

- Assemblage ■ 100% Chardonnay
- Vinification ■ Cuves inox thermo régulées
- Dosage ■ 8 g/L (brut)
- Vieillessement ■ 3 ans minimum en cave
- Dégustation ■ L'effervescence active génère un cordon large et crémeux de fines bulles. La robe est d'un bel or à reflets verts. Le vin est limpide et brillant.  
Le premier nez est frais avec des arômes floraux de fleurs blanches. A l'aération des notes de fruits jaunes bien mûrs. En finale une touche minérale.  
L'attaque en bouche est vive avec un caractère acidulé très rafraîchissant. Des arômes de zeste de citron jaune avec une légère amertume noble en finale.
- Température de service ■ 7°C
- Accords mets & Champagne ■ Asperges sauce mousseline, filets de flétan, sole, fruits de mer.

- Blend ■ 100% Chardonnay
- Vinification ■ Temperature-controlled stainless-steel vats
- Dosage ■ 8 g/L (brut)
- Aging ■ 3 years minimum in cellar
- Tasting ■ *The cheerful effervescence builds a thick and creamy necklace of tiny bubbles, adorning a very clear and bright wine. The cuvee is beautifully golden, with green reflections.*

*The first nose is very fresh, with white flower aromas. Upon aeration, notes of very ripe yellow-fleshed fruit appear in the glass, with a hint of minerality on the finish.*

*The lively attack is tangy and very refreshing. The finish lingers on yellow lemon peel and ends on a gentle bitterness.*

- Service conditions ■ 7°C
- Champagne & food pairings ■ *Asparagus with mousseline sauce, halibut and sole fillets, seafood.*