



## **Blanc de noirs Grand Cru**

- Assemblage** ■ 100% Pinot Noir
  - Vinification** ■ Cuves inox thermo régulées
  - Dosage** ■ 8 g/L (brut)
  - Vieillessement** ■ 3 ans minimum en cave
  - Dégustation** ■ L'effervescence est active et les bulles sont d'une grande finesse. La robe est or pâle. Le vin est limpide et brillant.
- Le premier nez est mûr avec des arômes de fruits à chair blanche. A l'aération des notes de miel et de pain d'épices. En finale, une touche de coing.
- La bouche est ronde à l'attaque avec une agréable fraîcheur sous jacente. Des notes de fruits confits et une légère amertume noble en finale.
- Température de service** ■ 7°C
  - Accords mets & Champagne** ■ Foie gras, petits fours salés, rôti de veau aux champignons.

- Blend* ■ 100% Pinot Noir
- Vinification* ■ Temperature-controlled stainless-steel vats
- Dosage* ■ 8 g/L (brut)
- Aging* ■ 3 years minimum in cellar
- Tasting* ■ A lively effervescence and very small bubbles complement a pale golden colour. The wine is clear and bright.

The first nose offers aromas of ripe white-fleshed fruit. Once aerated in the glass, the cuvee reveals honey and gingerbread notes, followed by a hint of quince on the finish.

The attack is round, with underlying freshness. The finish reveals candied fruit notes and a delicately noble bitterness.

- Service conditions** ■ 7°C
- Champagne & food pairings** ■ Foie gras, salted petits fours, veal roast with mushrooms.



CHAMPAGNE BERNARD TORNAÏ DOMAINE BERNARD TORNAÏ CHAMPAGNE BERNARD TORNAÏ  
**Blanc de noirs Grand cru**