



*Coteaux Champenois Bouzy Rouge 2020*

CHAMPAGNE BERNARD TORNAÏ DOMAINE BERNARD TORNAÏ CHAMPAGNE BERNARD TORNAÏ



# Coteaux Champenois

## Bouzy Rouge 2020

**Assemblage** ■ 100% Pinot Noir

**Vinification** ■ Cuves inox thermo régulées + élevage en fûts de chêne.

**Dégustation** ■ La robe est d'aspect jeune, d'une teinte rouge cerise (griotte) de légère intensité. Les jambes sont nombreuses, le disque est brillant.

Le premier nez est expressif et révèle de jolies notes de fruits frais. Framboise, groseille dans un premier temps puis s'ouvre un profil de fleur de cassis accompagné d'épices douces (régilisse, vanille de Madagascar). En finale, une touche de végétal frais (rhubarbe, menthe sauvage).

La bouche est pleine, expressive sur de jolis fruits juteux (framboise, cerise) et une note exotique (banane fraîche). Une finale chaleureuse sur des nuances de noyaux de cerises à l'eau de vie. Une belle structure tannique qui tapisse l'intégralité du palais.

**Température de service** ■ 11°C

**Accords mets & vin** ■ Viandes blanches (veau, poulet, lapin,...), fromages : Neufchâtel, Langres, brie de Meaux.



**Blend** ■ 100% Pinot Noir

**Vinification** ■ *Temperature-controlled stainless-steel vats + aging in oak barrels.*

**Tasting** ■ *The colour is youthful, with a slightly intense cherry-red undertone (sour cherry). Numerous legs and shiny meniscus.*

*The first nose is expressive, revealing lovely notes of fresh fruit : raspberry and redcurrant at first, followed by a profile of blackcurrant and sweet spices (liquorice, Madagascar vanilla). On the finish, a hint of fresh herbs (rhubarb, wild mint).*

*The palate is full-bodied and expressive with juicy fruit (raspberry, cherry) and an exotic note (fresh banana). The wine offers a warm finish with hints of brandied cherry stones, and a fine tannic structure that coats the entire palate.*

**Service conditions** ■ 11°C

**Wine & food pairings** ■ White meat (veal, chicken, rabbit), cheese : Neufchâtel, Langres, brie de Meaux.