



B.T

Assemblage ■ 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

Vinification ■ Cuves inox thermo régulées

Dosage ■ 8 g/L (brut)

Vieillessement ■ 3 ans minimum en cave

Dégustation ■ La mousse est abondante et constitue un tapis de fines bulles à la surface du vin. La robe est jaune d'or avec un aspect lumineux. Le vin est d'une excellente limpidité.

Le premier nez est mûr avec des arômes de croûte de pain et de brioche. A l'aération des notes de moka. En finale une touche de liqueur de mirabelle.

L'attaque en bouche est ronde avec une légère sucrosité soulignée par une acidité bien fondue. La bouche est charnue avec un caractère fruité-acidulé rafraîchissant.

Température de service ■ 7°C

Accords mets & Champagne ■ Apéritif, amuse-bouches, poulet au champagne, brioche.

Blend ■ 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

Vinification ■ Temperature-controlled stainless-steel vats

Dosage ■ 8 g/L (brut)

Aging ■ 3 years minimum in cellar

Tasting ■ The foam is very rich and builds a canvas of tiny bubbles at the surface of the wine. The eye is seduced by the bright golden colour and the perfect transparency of the cuvee.

The ripeness of the first nose is accompanied by aromas of bread crusts and brioche. Once aerated in the glass, the wine reveals mocha notes, complemented by a hint of mirabelle plum liqueur on the finish.

The round and delicately sweet attack is highlighted by the wine's well-blended acidity. The cuvee is full-bodied, yet fruity, fresh, and slightly tangy.

Service conditions ■ 7°C

Champagne & food pairings ■ Apéritif, amuse-bouches, chicken with champagne sauce, brioche.



CHAMPAGNE BERNARD TORNAY DOMAINE BERNARD TORNAY CHAMPAGNE BERNARD TORNAY **B.T**