



Demi-sec



CHAMPAGNE BERNARD TORNAY DOMAINE BERNARD TORNAY CHAMPAGNE BERNARD TORNAY
Demi-sec

- Assemblage** ■ 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
- Vinification** ■ Cuves inox thermo régulées
- Dosage** ■ 33 g/L
- Vieillessement** ■ 3 ans minimum en cave
- Dégustation** ■ Une jolie mousse vivace au service avec une bonne persistance. La robe est d'un bel or brillant et la limpidité est parfaite.
Un premier nez rond avec des arômes de pomme au four. A l'aération des notes de miel. En finale, une touche de verveine.
La bouche est ronde avec une sucrosité parfaitement équilibrée par des notes acidulées fraîches. Des arômes de sucre d'orge et une touche de pomme cuite en finale.
- Température de service** ■ 7°C
- Accords mets & Champagne** ■ Cuisine asiatique, desserts.

- Blend** ■ 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
- Vinification** ■ Temperature-controlled stainless-steel vats
- Dosage** ■ 33 g/L
- Aging** ■ 3 years minimum in cellar
- Tasting** ■ *Beautiful, lively and persistent foam. The wine is perfectly clear and displays a wonderful golden colour.
The first nose is round and offers aromas of baked apples. Upon aeration, honey notes appear, followed by a hint of vervain on the finish.
The wine is round on the palate and offers a perfect balance between sweetness and tangy fresh notes. The finish ends on candy cane and baked apples.*
- Service conditions** ■ 7°C
- Champagne & food pairings** ■ Asian cuisine, desserts.