



CHAMPAGNE BERNARD TORNAY DOMAINE BERNARD TORNAY CHAMPAGNE BERNARD TORNAY  
**Extra brut**



## Extra brut

- Assemblage** ■ 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
- Vinification** ■ Cuves inox thermo régulées
- Dosage** ■ 0 g/L
- Vieillessement** ■ 10 ans minimum en cave
- Dégustation** ■ Une mousse abondante et crémeuse au service. L'effervescence est vive et les bulles sont d'une grande finesse. La robe présente des nuances vieil or. Le vin est cristallin.  
Un très beau premier nez qui exprime une maturité de bon aloi. Des arômes délicatement grillés d'amande et de noisette. A l'aération des notes de fruits jaunes confits. En finale, une touche de vanille bourbon et de vieil alcool.  
L'attaque en bouche est souple avec une certaine rondeur. Le vin présente une belle matière avec un équilibre parfait entre la maturité et la fraîcheur résiduelle.
- Température de service** ■ 7°C
- Accords mets & Champagne** ■ Fruits de mer, huîtres, poissons grillés au feu de bois.

- Blend** ■ 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
- Vinification** ■ Temperature-controlled stainless-steel vats
- Dosage** ■ 0 g/L
- Aging** ■ 10 years minimum in cellar
- Tasting** ■ A rich and creamy foam appears when the wine is served in the glass. A cheerful effervescence and very small bubbles enliven a crystal-clear wine offering old gold hues.  
The first nose expresses a beautiful maturity, as well as aromas of delicately grilles almonds and hazelnuts. Upon aeration, aromas of candied yellow-fleshed fruit appear, complemented by a hint of bourbon vanilla and old brandy on the finish.

The attack on the palate is smooth and rather round. The wine is full-bodied and perfectly well-balanced between maturity and residual freshness.

- Service conditions** ■ 7°C
- Champagne & food pairings** ■ Seafood, oysters, wood-grilled fish.