



BERNARD TORNAY CHAMPAGNE

Blanc de Noirs • Premier Cru •

BERNARD TORNAY CHAMPAGNE DOMAINE

La Fosse d'Arzilliers



La Fosse d'Arzilliers
Blanc de Noirs
• Premier Cru •

- Assemblage** ■ 100% Pinot Noir
- Vinification** ■ Réserve perpétuelle depuis 2018 : consiste à ajouter chaque année, une partie de la nouvelle récolte. Assemblage issu de vins élevés en foudre et en cuves inox thermo régulées.

Dosage ■ 3 g/L (brut)

Vieillessement ■ 2 ans minimum en cave

Dégustation ■ Mousse crémeuse et abondante au service. La robe est d'un bel or aux légers reflets cuivrés.

Raffiné, le premier nez exprime la belle maturité de ce vin. L'aération laisse apparaître un joli fruité tendre (pomme, poire, pêche) accompagné d'une touche de confiserie. Toute en délicatesse, la finale est rehaussée par une note réglissée.

L'attaque en bouche révèle le caractère de ce vin. Un registre pâtissier accompagné d'une touche d'eau de vie de mirabelle se révèle. La finale aérienne et bien équilibrée se termine sur des notes de céréales chaudes (blé).

Température de service ■ 8°C

Accords mets & Champagne ■ Tarte chaude avocat et ricotta, risotto crémeux à la truffe, ravioles de boeuf confit et ses petits légumes de saison.



Blend ■ 100% Pinot Noir

Vinification ■ Perpetual reserve since 2018 : involves adding a part of the new harvest each year. Blend of wines aged in "foudre" and temperature-controlled stainless-steel vats.

Dosage ■ 3 g/L (brut)

Aging ■ 2 years minimum in cellar

Tasting ■ Very lively effervescence builds a thick and creamy foam and nicely complements a delightful golden colour with delicate copper reflections.

Refined first nose expresses a beautiful maturity. Upon aeration, a soft fruitiness appears (apple, pear and very ripe peach), accompanied by a hint of candy. The very delicate finish is underlined by a slightly spicy liquorice note.

The attack on the palate unveils a characterful wine. The mid-palate focuses on a pastry aromatic palette, with a hint of Mirabelle plum brandy. The ethereal and well-balanced finish lingers on warm grain (wheat).

Service conditions ■ 8°C

Champagne & food pairings ■ Avocado and ricotta warm pie, creamy truffled risotto, Slow-cooked beef ravioles and season vegetables.