



CHAMPAGNE BERNARD TORNAY DOMAINE BERNARD TORNAY CHAMPAGNE BERNARD TORNAY  
**Grand Cru**



## Grand Cru

- Assemblage ■ 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
- Vinification ■ Cuves inox thermo régulées
- Dosage ■ 8 g/L (brut)
- Vieillessement ■ 3 ans minimum en cave
- Dégustation ■ Au service, la mousse est abondante et crémeuse. L'effervescence de bonne activité produit un cordon évanescent. La robe est lumineuse et d'un bel or franc. Le vin est limpide.

Un premier nez floral avec des arômes de fleurs blanches, à l'aération des notes de fruits mûrs, en finale une touche délicate d'épices.

La fraîcheur est dominante à l'attaque en bouche, le vin se révèle ensuite rond et mûr avec une excellente tenue. Un bel équilibre sur la finale.

- Température de service ■ 7°C
- Accords mets & Champagne ■ Asperges sauce mousseline, dos de cabillaud braisé, soufflé au fromage.

- Blend ■ 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
- Vinification ■ Temperature-controlled stainless-steel vats
- Dosage ■ 8 g/L (brut)
- Aging ■ 3 years minimum in cellar
- Tasting ■ A creamy and rich foam appears when the wine is served in the glass. The lively effervescence creates an evanescent necklace, adorning a bright, clear and glowing golden colour.

The first nose is very floral, offering aromas of white flowers. Upon aeration, the wine reveals ripe fruits, while the finish lingers on a delicate spicy note.

Freshness prevails on the attack, later leaving ground for roundness and ripeness. The wine holds wonderfully, and the finish is perfectly well-balanced.

- Service conditions ■ 7°C
- Champagne & food pairings ■ Asparagus with mousseline sauce, braised cod fillet, cheese soufflé.