



CHAMPAGNE BERNARD TORNAY DOMAINE BERNARD TORNAY CHAMPAGNE BERNARD TORNAY
Millésime 2009 Grand cru



Millésime 2009 Grand Cru

- Assemblage** ■ 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
- Vinification** ■ Cuves inox thermo régulées
- Dosage** ■ 8 g/L (brut)
- Vieillessement** ■ 8 ans minimum en cave
- Dégustation** ■ La mousse est abondante lors du service. L'effervescence vive alimente un fin cordon sur la paraison du verre. La robe est d'un bel or brillant. Le vin est limpide.
Le premier nez exprime une excellente maturité avec des arômes de fruits secs, à l'aération des notes de cannelle, en finale une touche de fruits jaunes légèrement confits.
La bouche est d'une étonnante fraîcheur. Le vin est généreux et expressif avec des arômes de mirabelle, de mangue et une touche de cannelle. Un parfait équilibre du dosage sur une cuvée d'une grande longueur.
- Température de service** ■ 9°C
- Accords mets & Champagne** ■ Escargots en sauce persillée, saumon fumé et ses blinis, escalope de veau à la crème.

- Blend** ■ 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
- Vinification** ■ Temperature-controlled stainless-steel vats
- Dosage** ■ 8 g/L (brut)
- Aging** ■ 8 years minimum in cellar
- Tasting** ■ A very rich foam appears when the wine is served. The lively effervescence builds a thin necklace inside the glass. The wine offers a clear, shiny golden colour.

The first nose is very expressive and mature, opening on dried fruit aromas. Upon aeration, cinnamon notes appear, while the finish lingers on a hint of slightly candied yellow-fleshed fruit.

The wine is incredibly fresh, generous and expressive, revealing mirabelle plum and mango aromas, with a hint of cinnamon. The nicely balanced dosage complements a very long finish.

- Service conditions** ■ 9°C
- Champagne & food pairings** ■ Snails with parsley sauce, smoked salmon and blinis, veal cutlet with creamy sauce.