



CHAMPAGNE BERNARD TORNAY DOMAINE BERNARD TORNAY CHAMPAGNE BERNARD TORNAY
Rosé Premier Cru



Rosé Premier Cru

- Assemblage** ■ 10% Pinot Noir (Bouzy Rouge),
90% Chardonnay
- Vinification** ■ Cuves inox thermo régulées
- Dosage** ■ 8 g/L (brut)
- Vieillessement** ■ 3 ans minimum en cave
- Dégustation** ■ Les bulles sont d'une grande finesse, elles constituent un fin cordon à la surface du vin. La robe, d'intensité moyenne, est d'un beau rose avec de légers reflets saumon. La limpidité du vin est excellente.

Le premier nez révèle un joli fruité frais. A l'aération s'exprime la maturité du vin avec des notes de fruits confits. En finale une touche de coquelicot de Nemours.

La bouche est ronde et souple avec un excellent équilibre. Le fruité, perçu au nez se confirme en bouche. Quelques arômes de pomelos rose et d'écorce d'orange. Une finale souple avec une bonne longueur.
- Température de service** ■ 7°C
- Accords mets & Champagne** ■ Apéritif, saumon frais et desserts à base de fruits rouges.

- Blend** ■ 10% Pinot Noir (Bouzy Rouge),
90% Chardonnay
- Vinification** ■ Temperature-controlled stainless-steel vats
- Dosage** ■ 8 g/L (brut)
- Aging** ■ 3 years minimum in cellar
- Tasting** ■ The very small bubbles build a thin necklace on the wine's surface. The wine is crystal-clear and displays a quite deep pink colour, with delicate salmon hues.

The first nose reveals enticing fresh fruit aromas. Upon aeration, the wine expresses a beautiful maturity and candied fruit aromas, giving way to a hint of corn poppy candy sweets on the finish.

The wine is round, smooth and perfectly well-balanced. Fruity aromas on the palate, such as pink pomelo and orange peel, recall the aromas found on the nose. The finish is smooth and pretty long.

- Service conditions** ■ 7°C
- Champagne & food pairings** ■ Apéritif, fresh salmon, red fruits desserts.