



CHAMPAGNE BERNARD TORMAY DOMAINE BERNARD TORMAY CHAMPAGNE BERNARD TORMAY  
**Vieille réserve**



## Vieille réserve

- Assemblage** ■ 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
- Vinification** ■ Cuves inox thermo régulées
- Dosage** ■ 8 g/L (brut)
- Vieillessement** ■ 6 ans minimum en cave
- Dégustation** ■ La mousse, abondante au service, constitue un large cordon de fines bulles. La robe présente des nuances vieil or. Le vin est cristallin. Le premier nez révèle une excellente maturité qui se traduit par des arômes de fruits secs. A l'aération des notes de miel de printemps. En finale, une touche de pain d'épices. L'attaque en bouche est ronde avec un bon équilibre. Une très belle matière avec un aspect charnu qui traduit la richesse de la cuvée. Une finale avec une belle fraîcheur résiduelle.
- Température de service** ■ 7°C
- Accords mets & Champagne** ■ Croustade aux fruits de mer, gratin de légumes, parmesan et comté de +12 mois d'âge.

- Blend** ■ 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
- Vinification** ■ Temperature-controlled stainless-steel vats
- Dosage** ■ 8 g/L (brut)
- Aging** ■ 6 years minimum in cellar
- Tasting** ■ When the wine is poured in the glass, a rich foam builds a large necklace of tiny bubbles. The wine is crystal-clear, with old gold reflections. The first nose reveals dried fruit aromas, highlighting the excellent maturity of the cuvee. Upon aeration, spring honey notes appear, followed by a hint of gingerbread on the finish. The attack is round and well-balanced. The wine is full-bodied, robust and rich, nevertheless offering a lovely freshness which lingers on the finish.
- Service conditions** ■ 7°C
- Champagne & food pairings** ■ Seafood croustade, vegetables gratin, old comté or parmesan cheese.