



CHAMPAGNE BERNARD TORNAY DOMAINE BERNARD TORNAY CHAMPAGNE BERNARD TORNAY

Coteaux Champenois Bouzy Rouge 2018



Coteaux Champenois

Bouzy Rouge 2018

Assemblage ■ 100% Pinot Noir

Vinification ■ Cuves inox thermo régulées + élevage en fûts de chêne.

Dégustation ■ Robe charmeuse claire et limpide sur une teinte rubis claire.

Élegant sur les notes de fruits noirs, mûre sauvage, de burlat et de crème de cassis. A l'aération, de la grenadine, des épices et une touche de prunes à l'eau de vie et de réglisse.

Généreux, voluptueux et fruité. Les sensations olfactives se retrouvent parfaitement en attaque de bouche. La finale souligne le subtil travail du bois sur des touches vanillées et des tanins soyeux.

Température de service ■ 11°C

Accords mets & Champagne ■ Viandes blanches (veau, poulet, lapin,...), fromages : Neufchâtel, Langres, brie de Meaux.



Blend ■ 100% Pinot Noir

Vinification ■ Temperature-controlled stainless-steel vats + aging in oak barrels.

Tasting ■ The eye is seduced by this clear wine, with a light ruby colour.

On the nose, elegant notes of black fruits, blackberry, Burlat cherry and blackcurrant liqueur. Upon aeration, other aromas appear, such as grenadine, spices, a hint of liquorice and plums in brandy.

The palate is generous, luxurious and fruity. The aromas on the attack echo those found on the nose. The finish highlights the subtle presence of wood, with vanilla notes and silky tannins.

Service conditions ■ 11°C

Champagne & food pairings ■ White meat (veal, chicken, rabbit), cheese : Neufchâtel, Langres, brie de Meaux.