



Palais des Dames Grand cru

CHAMPAGNE BERNARD TORNAV DOMAINE BERNARD TORNAV CHAMPAGNE BERNARD TORNAV



Palais des Dames Grand cru

Assemblage	50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
Vinification	Cuves inox thermo régulées
Dosage	6 g/L (brut)
Vieillessement	5 ans minimum en cave
Dégustation	Les bulles, d'une grande finesse, constituent une cheminée active dans le verre. La robe est jaune d'or avec un grand éclat. Le vin est limpide et brillant. Le premier nez est élégant et d'une excellente maturité avec des arômes de fruits légèrement confits. A l'aération des notes de miel de montagne. En finale, une touche de confiseries. L'attaque en bouche est ronde. Elle s'ouvre sur une belle expression fraîche avec des notes citronnées. Une finale longue avec un caractère charnu.
Température de service	7°C
Accords mets & Champagne	Foie gras poêlé, gambas sautées, St Jacques aux lentilles.



Blend	50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
Vinification	Temperature-controlled stainless-steel vats
Dosage	6 g/L (brut)
Aging	5 years minimum in cellar
Tasting	Once the wine is served, an active train of very tiny bubbles builds inside the glass. The wine is clear, with a shiny golden colour. The elegant first nose displays excellent maturity and aromas of slightly candied fruit. Mountain honey notes appear when the wine is aerated, while the finish offers a hint of candy. The attack on the palate is round and opens on an expressive freshness accompanied by citrus notes. The finish is long and full-bodied.
Service conditions	7°C
Champagne & food pairings	Pan-fried foie gras, scallops with lentils, grilled king prawns.