



B E R N A R D
TORNAY
À BOUZY, FRANCE



BRUT B.T.

A.O.C Champagne

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay (30% är reservvin från 3 år)

En fyllig mousse med små fina bubblor och en gyllengul färg

Doften är frisk med arom av bröd, citrus och lite kakao

Smaken är torr, fyllig med inslag av brioche, aprikos och grapefrukt
Frisk och mellanlång eftersmak med fatkaraktär

Passande till fet grillad fisk och mjuka ostar

Region	Ambonnay, Bouzy och Tours sur Marne i Montagne de Reims. Grand Cru
Socker	8g/l
På flaska	2007 (2:a jäsning på flaska börjar)
Alkohol	12%
Vinifikation	Bara förstapressen av druvorna används (cuveé) Jäsning till alkohol sker i termoreglerade ståltankar. Malolaktisk jäsning sker under vinifikationen. När vinet är blandat stabiliseras det genom nedkyllning innan det tappas på flaska
Lagrad	ca 11 år på flaska

A.P Møllers allé 39B, 2791 Dragør, Danmark
Tel.: +45 533 23 663
email : info@champagneseeker.com

www.champagneseeker.com