

Bernard-Massard



Cuvée de l'Ecusson



Cuvée de l'Écusson, « Flag-Ship » van het merk sinds 1971

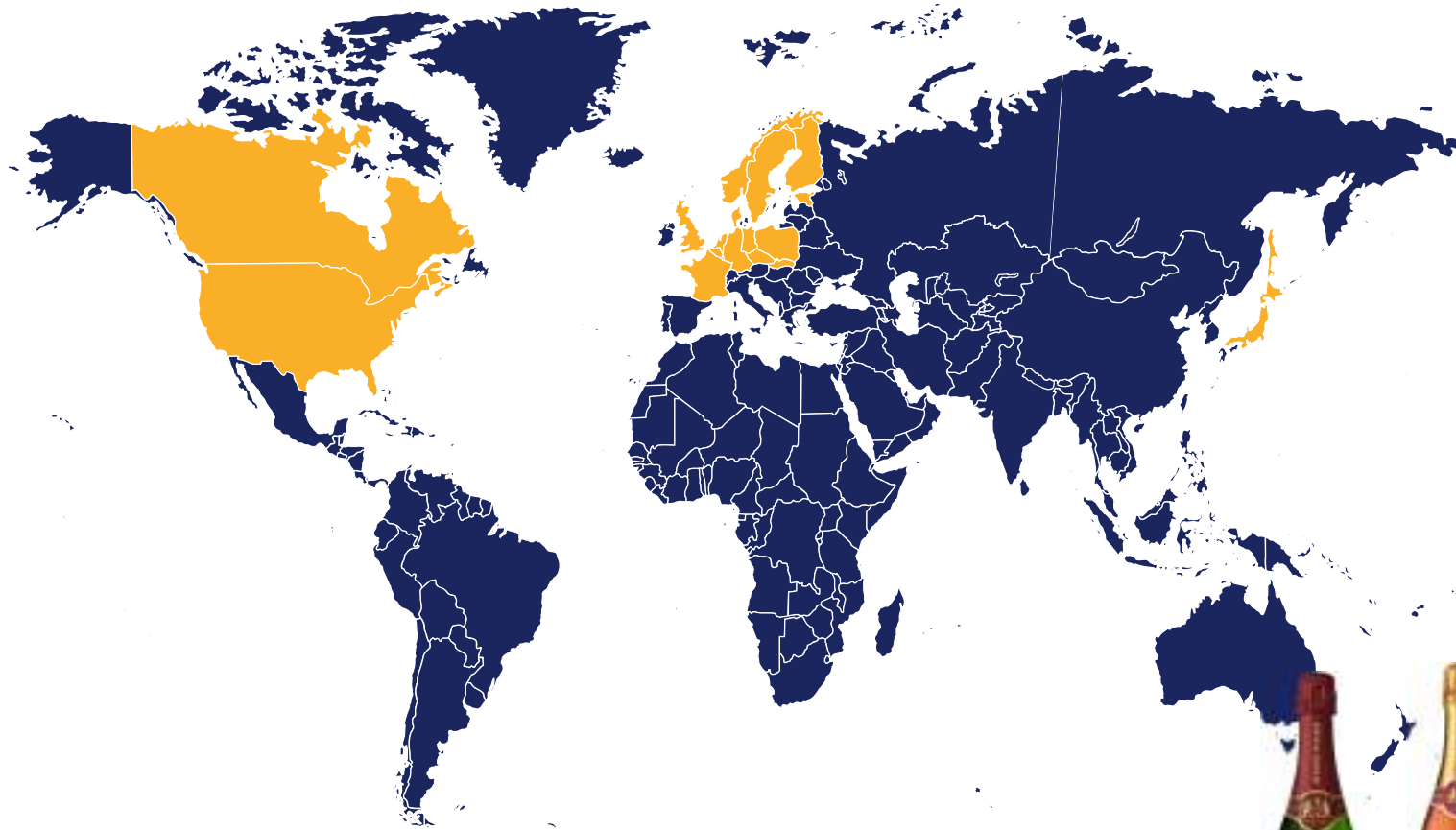


- De Cuvée de l'Écusson, bestemd voor de gastronomie in België, is de parel van Bernard-Massard
- Cuvée de l'Écusson werd speciaal gecreëerd voor de 50ste verjaardag van het merk. Inmiddels is ze DE referentie geworden, zowel nationaal als internationaal.
- Vandaag is Cuvée de l'Écusson marktleider in het Groothertogdom van Luxemburg
- Het gaat hier over de eerste uitgevoerde Cuvée van Bernard-Massard, geëxporteerd naar meer dan 20 landen in de wereld
- Dankzij haar gewaardeerde en constante kwaliteit heeft Cuvée de l'Écusson al vele medailles en erkenningen gekregen bij prestigieuze internationale competities
- Een “Méthode Traditionnelle” samengesteld uit de beste Chardonnays, Pinot Noirs, Pinot Blancs en Rieslings
- Een rijping op fles van minstens 24 maanden, vergelijkbaar met champagnes, hetgeen we zelden tegenkomen bij een klassieke “Méthode Traditionnelle”
- Ook beschikbaar in Rosé, 100% Pinot Noir

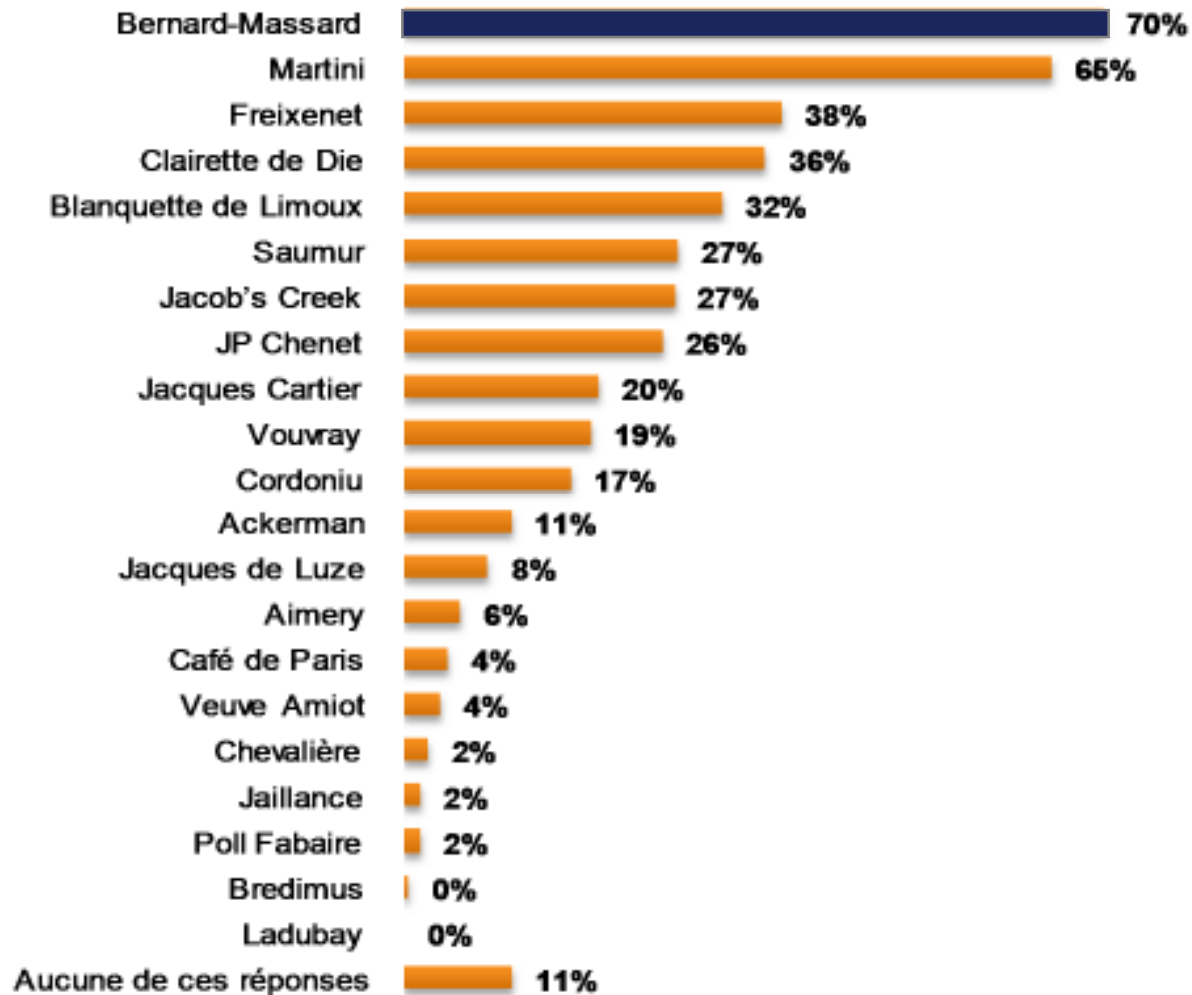
... over de wereld

Bernard-Massard exporteert zijn premium kwaliteitsprodukt, de Cuvée de l'Écusson, naar meer dan 20 landen

- België
- Canada
- Tjechische Republiek
- Denemarken
- Estonië
- Finland
- Frankrijk
- Duitsland
- Japan
- Luxemburg
- Nederland
- Norwegen
- Polen
- Slovakije
- Zweden
- Verenigd Koninkrijk
- Verenigde Staten van Amerika
- ...



Bij de consument in België is Bernard-Massard het meest gekende merk van alle schuimwijnen in 2010*!



*Bron: InSites Consulting, Januari 2011.

Geassisteerde notoriteit assistée, N = 251

Een bijzondere cuvée !

- Een strenge selectie van de variëteiten en de kwaliteit van de druiven
- Optimale opslag en rijping in de kelders met alle moderne faciliteiten aan gecontroleerde temperatuur
- Een rijping van de wijn gaande van 24 tot 36 maanden
- Permanente zorg voor kwaliteit : Bernard-Massard bewaart aanzienlijke wijnreserves om de klimatologische ongekende op te vangen die de eigenschappen van de wijn van jaar tot jaar doet variëren.
- Een constante smaak: de consument van Bernard-Massard zoekt een smaak, een typiciteit, een stijl, ongeacht de grootte van de fles
- Cuvée de l'Ecusson werd gemedailleerd bij vele wijncompetities (Vinalies International, Concours Mondial de Bruxelles,...)
- Al meer dan 90 jaar geëapprecieerd in België, getuigt van de erkenning door de consument

Beschikbare formaten



MAAR WAAR IS BERNARD?!



**Bernard is terug om de Horeca te
veroveren !**

POS materiaal



20 cl

Ijsemmer Bernard-Massard voor kleine flesje



12 fluitjes 10 cl
(ideaal pour het kleine flesje!)



75 cl

Vasques + Ijsemmers



12 fluitjes 16 cl
(ideaal voor de horeca)



Overig

Te bepalen volgens behoefte

