

Bernard-Massard



Cuvée de l'Ecusson



Cuvée de l'Ecusson, le Flag-Ship de la marque depuis 1971

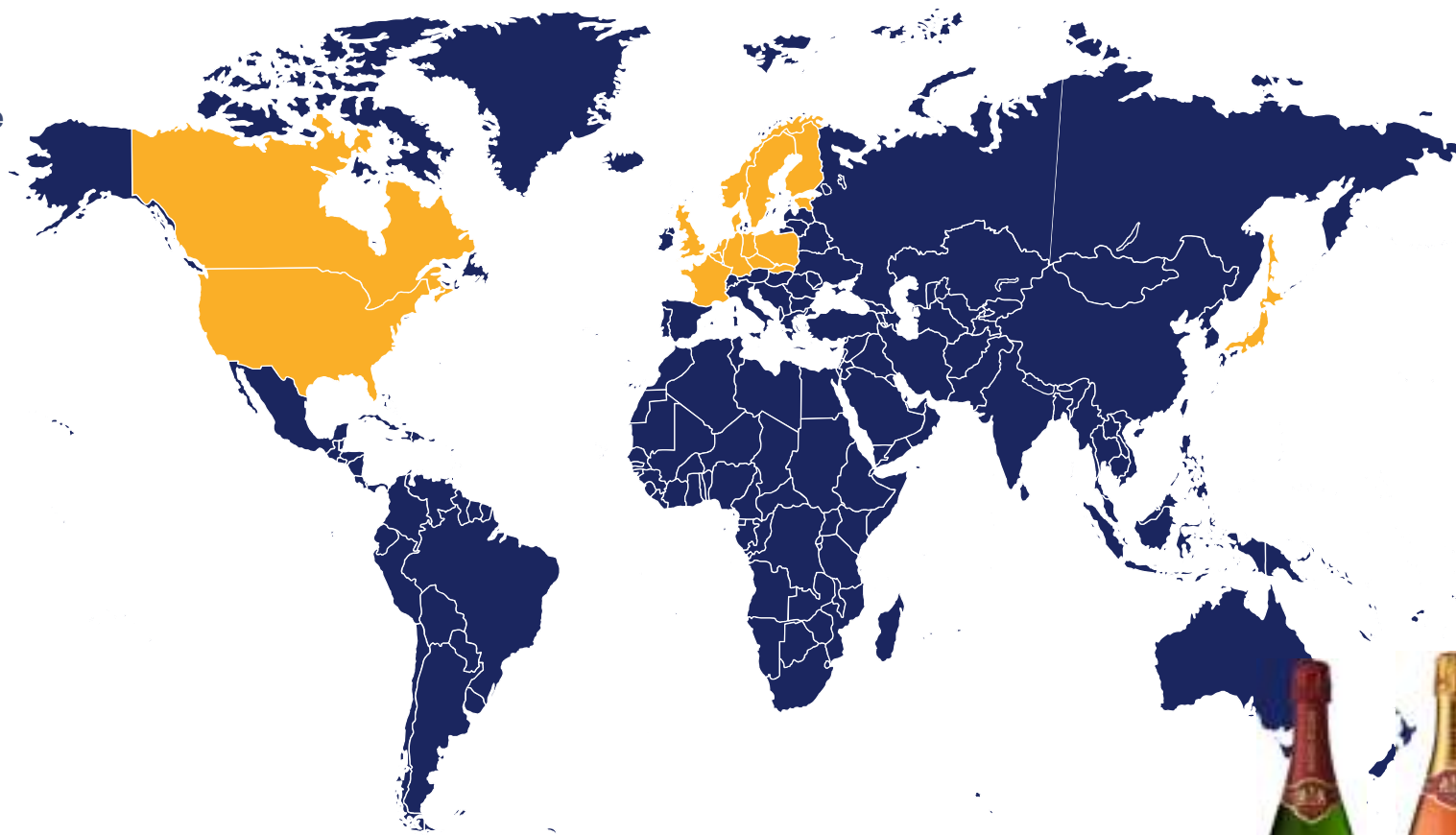


- La Cuvée de l'Ecusson, destinée à la gastronomie en Belgique, est le fleuron de Bernard-Massard
- Elle a été créée spécialement pour le 50^e anniversaire de la marque et est devenue 'LA' référence au niveau national et international
- Aujourd'hui, la Cuvée de l'Ecusson est le leader du marché au Grand Duché de Luxembourg
- Il s'agit aussi de la première Cuvée à l'export de Bernard-Massard avec une présence dans plus de 20 pays à travers le monde
- Grâce à sa qualité appréciée et constante, elle a obtenu de nombreuses récompenses dans des concours internationaux prestigieux
- Une "Méthode Traditionnelle" composée des meilleurs Chardonnays, Pinot Noirs, Pinot Blancs et Rieslings
- Une maturation en bouteille de 24 mois au moins, comparable aux champagnes et très rare pour une méthode traditionnelle classique
- Egalement disponible en Rosé, 100% Pinot Noir

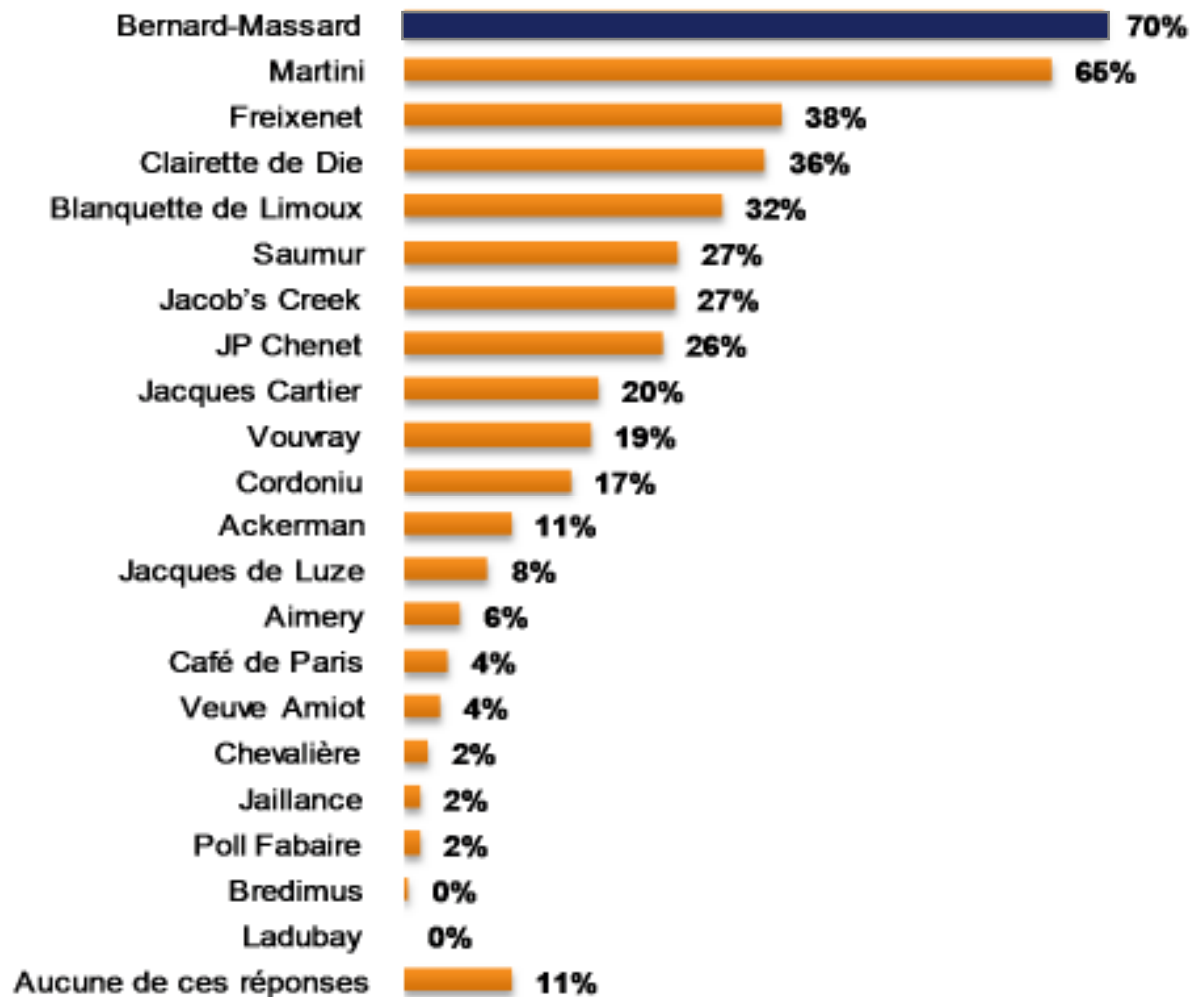
... à travers le monde

Bernard-Massard exporte son produit premium, la Cuvée de l'Ecusson, dans plus de 20 pays

- Belgique
- Canada
- Republique Tchèque
- Danemark
- Estonie
- Finlande
- France
- Allemagne
- Japon
- Luxembourg
- Pays-Bas
- Norvège
- Pologne
- Slovaquie
- Suède
- Royaume Uni
- USA
- ...



En Belgique, Bernard-Massard est la marque de vins mousseux la plus connue auprès des consommateurs en 2010*!



Une cuvée distinctive !

- Une sélection rigoureuse des variétés et qualités des raisins
- Une maturation optimale dans des caves avec toutes les facilités modernes à température contrôlée
- Une maturation du vin allant de 24 à 36 mois
- Une recherche constante de qualité : Bernard-Massard maintient d'importants stocks de vins de réserve afin de pallier les inconnues climatiques qui font varier les caractéristiques des vins d'une année à l'autre.
- Un goût constant: le consommateur de Bernard-Massard recherche un goût, une typicité, un style, quel que soit le format de la bouteille
- La Cuvée de l'Ecusson a eu l'honneur d'être primée à de nombreux concours (Vinalies International, Concours Mondial de Bruxelles...)
- Une présence sur le territoire belge depuis 90 ans qui témoigne l'appréciation et la reconnaissance du consommateur.

Formats Disponibles



MAIS OÙ EST BERNARD?!



Bernard est de retour pour

conquérir l'HORECA !

Matériel POS



20 cl

**Seau Bernard-Massard
pour petite bouteille**



12 flûtes 10 cl
(idéal pour la petite bouteille!)



75 cl

Vasques + Seaux



12 flûtes 16 cl
(idéal pour restauration)



Autres

A définir selon besoin

