

# BERNARD~MASSARD

## CUVÉE DE L'ECUSSON

---

### CUVÉE DE L'ECUSSON BRUT



### BERNARD-MASSARD CUVÉE DE L'ÉCUSSON BRUT

#### PRODUCTEUR

##### CAVES BERNARD-MASSARD

C'est son expérience de chef de cave en Champagne qui amena l'œnologue Jean Bernard-Massard à créer une cave sur les bords de la Moselle en 1921. La qualité des sols bordant le fleuve, leur exposition, le climat tempéré dont ils bénéficient n'étaient pas sans lui rappeler ceux des coteaux champenois.

#### COORDONNÉES

8, rue du Pont – L-6773 GREVENMACHER

☎ : + 352 75 05 45 1

💻 : + 352 75 06 06

E-mail : [info@bernard-massard.lu](mailto:info@bernard-massard.lu)

Site internet : [www.bernard-massard.com](http://www.bernard-massard.com)

#### CEPAGES

Chardonnay, Pinot Blanc, Riesling, Pinot Noir composent cette cuvée.

#### VINIFICATION

« Méthode traditionnelle » classique. Une fois composée, la Cuvée, additionnée d'une « liqueur de tirage », à base de vin, de sucre et de levures destinées à provoquer la fermentation, est mise en bouteille. Le gaz carbonique dégagé par cette fermentation rend le vin effervescent. Après une longue période de maturation, chaque bouteille est « remuée » afin de concentrer les levures dans le goulot et « dégorgée » pour les en extraire. Une « liqueur d'expédition », dosée en fonction du style du produit, est ajoutée avant le bouchage et l'habillage de la bouteille.

#### A N A L Y S E (à titre indicatif)

Alcool % vol : 12,0      Sucres Résiduels g/l : 11,50      Acidité Totale g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> : 3,78

#### C O M M E N T A I R E S   D E   D E G U S T A T I O N

Équilibrée dans les cépages qui la composent, la Cuvée de l'Ecusson vous séduit par sa finesse et sa longueur en bouche. Le nez fin et franc de ce vin est riche de notes d'agrumes rafraîchissantes. La bouche confirme cet ensemble d'impressions et présente une bonne rondeur tout en maintenant une acidité agréable.

#### C O N S E R V A T I O N

Prêt à boire – À consommer dans les 3 ans.

#### A C C O R D S   M E T S   &   V I N S

Une Cuvée qui sait se faire apprécier à toute occasion.  
Servir à 5 - 7 °C.

#### C O N D I T I O N N E M E N T

<u>Contenance en cl</u>	<u>Conditionnement</u>	<u>Gencod bouteille</u>	<u>Type de bouchage</u>
75	6	5 450013 130103	« Champagne »
37.5	12	5 450013 150202	« Champagne »
20	24	5 450013 150400	Bouchon à vis
150	6	5 450013 150301	« Champagne »
300	1	5 450013 150905	« Champagne »



**Caves Bernard-Massard**  
8, rue du Pont • L-6773 Grevenmacher  
Tél.: +352 75 05 45-1 • Fax : +352 75 06 06  
E-mail : [info@bernard-massard.lu](mailto:info@bernard-massard.lu) • [www.bernard-massard.com](http://www.bernard-massard.com)