

BERNARD ~ MASSARD

CUVÉE DE L'ÉCUSSON

CUVÉE DE L'ÉCUSSON ROSÉ



D E N O M I N A T I O N D U P R O D U I T

BERNARD-MASSARD CUVÉE DE L'ÉCUSSON ROSÉ

P R O D U C T E U R

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.

C O O R D O N N É E S

8, rue du Pont – L-6773 GREVENMACHER

☎ : + 352 75 05 45 1

☎ : + 352 75 06 06

E-mail : info@bernard-massard.lu

Site internet : www.bernard-massard.com

C E P A G E S

Cette cuvée se compose exclusivement de Pinot Noir.

V I N I F I C A T I O N

« 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 : 12,10

Acidité Totale g/l H₂SO₄ : 3,72

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

La teinte est rose thé d'une grande limpidité et la bulle forme un beau cordon. Le nez de groseille laisse une impression d'élégance. La bouche insiste sur ces arômes de fruits rouges d'une grande délicatesse qui achèvent une dégustation plaisir Un bel équilibre pour une Cuvée élégante.

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

Un beau vin de fête.

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	5450013 151100	« Champagne »
20	24	5450013 151186	Bouchon à vis



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 • www.bernard-massard.com