

Bernard ~ Massard

MAISON FONDÉE

1 9 2 1



D E N O M I N A T I O N

BERNARD-MASSARD SELECTION BRUT

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.

COORDONNEES

8, rue du Pont – L-6773 GREVENMACHER

☎: + 352 75 05 45 1 **⊆**: + 352 75 06 06

E-mail: in fo@bernard-mass ard.lu

 $Site\ internet: \underline{www.bernard\text{-}massard.com}$



C E P A G E S

Pinot Blanc, Chardonnay, Chenin 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 : 13,90 Acidité Totale g/l H₂SO₄ : 3,92

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Dans la robe jaune clair à reflets brillants s'inscrivent de fines bulles. Le nez est léger et floral. En bouche, la matière est souple, équilibrée et fraîche.

CONSERVATION

Prêt à boire – À consommer dans les 3 ans.

ACCORDS METS & VINS

Une Cuvée jeune, légère et pleine de fraîcheur pour les amateurs de vins mousseux secs. Servir à $5-7\,^{\circ}\text{C}$.

CONDITIONNEMENT

CONTENANCE: 0,751 CONDITIONNEMENT: x 6

GENCOD BOUTEILLE: 5450013 130 105 GENCOD CARTON: 5450013 130112

TYPE DE BOUCHAGE: « CHAMPAGNE » MARQUAGE CARTON : ART. Nr. : A01029

N° de lot



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