



# BERNARD ~ MASSARD

MAISON FONDÉE

1 9 2 1



BERNARD-MASSARD

SELECTION DEMI-SEC

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

BERNARD-MASSARD SELECTION DEMI-SEC

## 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 E E S

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)

## C E P A G E S

Pinot Blanc, Chardonnay, Chenin composent cette cuvée.

## 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 : 37

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

Cette cuvée présente une robe jaune clair traversée par de nombreuses bulles fines. Cette finesse se retrouve au nez grâce aux notes florales et délicatement végétales. En bouche la matière est ronde, ample légèrement douce.

## 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

Apéritif estival, réceptions amicales, en accompagnement d'un dessert peu sucré ou de fruits.  
Servir à 5 – 7 °C.

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

CONTENANCE :	0,75 l	CONDITIONNEMENT :	x 6
GENCOD BOUTEILLE :	5450013 110107	GENCOD CARTON :	5450013 110114
TYPE DE BOUCHAGE :	« CHAMPAGNE »	MARQUAGE CARTON :	ART. Nr. : A 01026 N° de lot