



BERNARD ~ MASSARD

MAISON FONDÉE

1 9 2 1

CUVÉE BERNARD-MASSARD BIO BRUT



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

Cuvée Bernard-Massard Bio 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.

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 Website: www.bernard-massard.com

C E P A G E S

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

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 Bio, de sucre et de levures Bio 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 Bio », 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 (indication)

Alcool % vol : 12,0

Sucres résiduels g/l : 12,0

Acidité totale : g/l H₂SO₄ : 3,85

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

Une cuvée à la robe dorée, cristalline et à l'effervescence fine et régulière. Le nez, d'une grande pureté conjuguant des arômes de pêche des vignes, pommes golden, poire et d'agréables notes florales, encourage à aller plus avant dans la dégustation. Au palais, la cuvée BIO Bernard-Massard, gourmande avec ses notes de fruits blancs, présente une bonne rondeur soutenue par une belle vinosité. La finale longue et nette est soulignée par une touche d'acidité agréable.

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

Prêt à boire – A consommer dans les 3 ans.

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

Une cuvée complice des grands moments d'émotions pour marquer le début des festivités ou bien pour accompagner une cuisine simple ou légèrement parfumée.

Servir à 5 - 7 °C.

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

CONTENANCE BOUTEILLE :	0,75 l	EMBALLAGE : CARTON	X 6
EAN BOTTLE :	545 001 367 5804	ITF CARTON:	2 545 001 367 5808
CORKS :	« CHAMPAGNE »	CASE IDENTIFICATION :	ART. NR. : A06758
PALLET TYPE :	EURO	BOTTLES / PALLET :	480



Caves Bernard-Massard

8, rue du Pont • L-6773 Grevenmacher

Tel.: +352 75 05 45-1 • Fax : +352 75 06 06

E-mail : info@bernard-massard.lu • www.bernard-massard.com