



1921 - 2021
100 ans d'histoires familiales



BERNARD-MASSARD
MAISON FONDÉE
1921



100 ans d'émotions

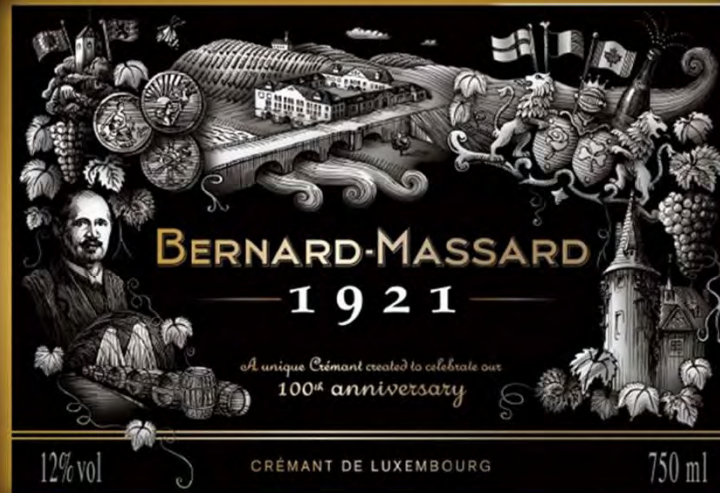
Il y a des anniversaires qui marquent plus que d'autres. Et célébrer un centenaire est un moment rare et privilégié pour une entreprise, d'autant plus quand il s'agit d'une entreprise familiale.

C'est l'occasion de faire un bilan des 100 années passées... mais aussi l'opportunité de regarder vers les 100 prochaines. Ceci résume bien notre philosophie, allier tradition et modernité.

100 ans de Bernard-Massard, c'est 100 ans de convivialité, d'engagement, de passion et de rencontres partagées. Et la promesse de nombreuses nouvelles émotions à vivre ensemble...

Les cuvées

CUVÉE 1921



Les cuvées

CUVÉE 1921

100 ans d'émotions et d'histoires familiales ! Pour célébrer notre centenaire, nous nous devons de créer un vin exceptionnel ! Ce Crémant de Luxembourg unique, conçu à partir des raisins de nos meilleures parcelles, en est l'illustration. Elevée durant trois ans dans nos chais, cette cuvée exprime de façon éclatante tout notre savoir-faire.



Dénomination

Cuvée 1921

Producteur

Profondément ancré dans le terroir luxembourgeois, l'entreprise familiale de 5^e génération est l'un des principaux élaborateurs de vins effervescents à Luxembourg. Son fondateur, Jean-Bernard-Massard, rapporta son savoir-faire acquis en Champagne pour créer ses caves. Depuis lors, la Maison est restée en main familiale et s'efforce de produire des vins tranquilles et effervescents de toute première qualité

Cépages

Chardonnay, Pinot Noir, Riesling, Pinot Blanc, Pinot Gris

Analyse

Alcool % vol: 12,0

Sucres résiduels g/l: 9,1

Acidité totale: g/l H₂SO₄: 4,2

Vinification

Ce vin est élaboré selon les règles de l'AOP Moselle Luxembourgeoise pour les Crémants: vendange manuelle, rendements contrôlés, pressurage en raisins entiers. Elevée partiellement en foudres, nous utilisons la Méthode Traditionnelle pour la prise de mousse. 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 est ajoutée avant le bouchage et l'habillage de la bouteille.

Commentaires de dégustation

Une robe dorée aux reflets cristallins avec une effervescence fine et abondante. Le nez est puissant, élégant et complexe développant des arômes de pêche, de fleur blanche et de miel. Au palais, la cuvée 1921 présente des arômes de fruits à chair blanche, de pomme, de poire, de pêche de vignes et d'amande avec une finale très fraîche et gourmande soulignée par une touche d'acidité agréable.

Accords mets & vins

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

Servir à 5 - 7 °C.

Conservation

Prêt à boire - A consommer dans les 3 ans.

Contenance

Bouteille: 0,75 l

Emballage: carton x 6

Ean bottle: 5 450013 7103 07

Utl carton: 2 5450013 7103 01

Corks: « CHAMPAGNE »

Case identification: art. Nr.: A07103

Pallet type: EURO

Bottles / pallet: 420

Campagne marketing
AFFICHE

