Bernard-Massard, "Organic"

Cette Méthode traditionnelle » classique est composée de vins vinifiés exclusivement avec des raisins bio. Ce vin de base est ensuite additionnée d'une « liqueur de tirage », à base de vins, de sucre et de levures Bio destinés à provoquer la deuxième fermentation en bouteille et l'effervescence. Après une longue période de maturation, chaque bouteille est « remuée » afin de concentrer le dépôt de levures dans le goulot et l'en extraire. Finalement on rebouche avec un bouchon que l'on muselle et coiffe.

Origine: Les raisins proviennent de divers régions mais l'élaboration se fait le long de la Moselle. Le fait d'avoir une liberté dans l'assemblage confèrent au vin une complexité et une fraîcheur caractéristiques recherchée, tout en respectant les principes de l'agriculture biologique.

Encépagement: Chardonnay, Pinot Blanc, Riesling, Pinot Noir

Vinification: Ce vin est élaboré selon la méthode traditionnelle, avec une vinification minutieuse. Les raisins, issus de parcelles sélectionnées, sont pressés délicatement avant une fermentation naturelle. Une garde de 12 mois en tant que vin de base est suivie d'une prise de mousse durant 18 mois avant la mise en bouteille. L'intervention minimale en cave permet de préserver l'authenticité des arômes et la pureté du fruit. La liqueur aditionné ramène le vin à 12 g/l de sucres.

Dégustation: Sa robe dorée et pétillante invite à la dégustation. Au nez, il déploie des arômes floraux et fruités, dominés par des notes de pêche des vignes, de poire et de pomme fraîche. En bouche, il surprend par sa finesse et sa vivacité, avec une belle persistance et une touche minérale qui en fait un vin équilibré et rafraîchissant.

Potentiel de garde: 2-3 ans

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Une cuvée complice de grands moments d'émotion pour marquer le début des festivités ou bien pour accompagner une cuisine simple ou légèrement parfumée. également idéal à l'apéritif, il accompagne aussi à merveille des plats végétariens, des desserts fruités ou des mets légers comme des sushis ou des salades composées. Son acidité équilibrée en fait un partenaire parfait pour des fromages frais ou des entrées délicates.