Bernard-Massard, Cuvée de l'Écusson Brut



La Cuvée "Écusson" est le joyau de Bernard-Massard. Elle a été assemblée par une sélection du meilleur pinot blanc, pinot noir, riesling et d'une proportion importante de chardonnay qui lui apporte élégance et finesse. Elle est élevée en cave pendant deux ans à Grevenmacher avant son dégorgement.

Origine: Non spécifié

Encépagement: chardonnay, pinot blanc, riesling, pinot noir

Vinification: Une cuvée élaborée selon la méthode traditionnelle avec un élevage du vin de base pendant neuf à douze mois dans des foudres, suivi d'une seconde fermentation en bouteilles avec une maturation sur lies de 18 mois.

Dégustation: Vous serez séduit par sa finesse et sa longueur en bouche. Le nez fin présente des notes d'agrumes rafraîchissantes. La bouche confirme cet ensemble d'impressions et présente une bonne rondeur tout en maintenant une fraîcheur agréable.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 6-8 °C

Association mets: Une cuvée qui sait se faire apprécier à toute occasion.