Bernard-Massard, Cuvée de l'Écusson Rosé



Né de l'audace d'un maître de chai qui s'est installé sur les rives de la Moselle en 1921, ce crémant rosé incarne l'héritage et le savoir-faire unique de Bernard-Massard. Il est élaboré exclusivement à partir de pinot noir et doit son équilibre à des assemblages de vins de base sélectionnés parmi différents terroirs, pour des bulles exceptionnelles alliant fraîcheur et complexité.

Origine: Non précisé

Encépagement: pinot noir

Vinification: Elaboré selon la méthode traditionnelle, il repose sur un assemblage de vins de base issus de pinot noir soigneusement sélectionnés. Le vin de base s'élève durant 9 à 12 mois, ensuite, après une prise de mousse et un élevage 18 mois en cave à Grevenmacher, chaque bouteille est remuée et dégorgée pour révéler sa finesse et sa longueur en bouche.

Dégustation: Sa robe rose thé, limpide et chatoyante, laisse place à un nez élégant de groseille et de fruits rouges frais. En bouche, il séduit par sa délicatesse et son équilibre, où les arômes de cerise et de framboise s'expriment avec fraîcheur et persistance, portés par une bulle fine et crémeuse.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 6-8 °C

Association mets: Idéal en apéritif, il sublime les desserts aux fruits rouges (mousse, sabayon, sorbet, tarte aux fraises) et accompagne avec panache des plats légers comme des sushis ou des tartares de saumon. Servir entre 6 et 8°C pour en révéler toute la vivacité.

- Aux fruits rouges (mousse, sabayon, sorbet, tarte aux fraises)
- ...