Bernard-Massard, Sélection Demi-Sec



Fidèle à l'héritage d'un maître de chai qui s'est installé au Luxembourg en 1921, ce demi-sec allie douceur et fraîcheur avec une touche de complexité florale. Élaboré en méthode traditionnelle, il séduit par sa rondeur et son accessibilité, parfait pour les moments de convivialité ou les desserts peu sucrés.

Origine: Les raisins, issus de diverses régions pour assurer une constance qualitative, sont assemblés pour restituer une palette aromatique riche et équilibrée, inspirée des sols tempérés et des climats propices à l'expression des cépages.

Encépagement: pinot blanc, chardonnay, chenin blanc

Vinification: On procède a une vinification de vin blanc sec qui est gardé durant 12 mois. Ensuite Vinifié le vin subit une seconde fermentation en bouteille après ajout d'une liqueur de tirage. Après une maturation prolongée de 15 mois, les levures sont éliminées par dégorgement, puis une liqueur d'expédition est ajoutée pour un dosage généreux (37 g/l de sucres résiduels), garantissant sa rondeur caractéristique.

Dégustation: Sa robe jaune clair, animée de bulles fines et nombreuses, révèle un nez floral et délicatement végétal. En bouche, il offre une matière ronde, ample et légèrement douce, équilibrée par une acidité discrète qui préserve sa fraîcheur.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 6-8 °C

Association mets: Idéal pour un apéritif estival ou des réceptions mais accompagne surtout à merveille les desserts peu sucrés, les fruits frais ou les pâtisseries légères. À servir entre 5 et 7°C pour en exalter les arômes.