Bernard-Massard, Cuvée de l'Écusson Brut



De "Cuvée Écusson" is de parel van Bernard-Massard. Ze werd samengesteld uit de beste pinot blancs, pinot noirs en rieslings en er werd bovendien een grote hoeveelheid chardonnay aan de blend toegevoegd, die zorgt voor haar elegantie en finesse. Ze onderging een 2-jarige rijping in de kelders te Grevenmacher.

Oorsprong: Niet gespecificeerd.

Druiven: chardonnay, pinot blanc, riesling, pinot noir

Vinificatie: Een cuvée die volgens de traditionele methode wordt bereid, waarbij de basiswijn negen tot twaalf maanden in grote vaten rijpt, gevolgd door een tweede gisting op fles met een rijping op droesem van 18 maanden.

Degustatie: Je wordt verleid door zijn finesse en lengte in de mond. De fijne geur heeft verfrissende citrustoetsen. Het smaakpalet bevestigt deze indrukken, met een goede zachtheid en aangename frisheid.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: Een cuvée die bij elke gelegenheid in de smaak valt.