Bernard-Massard, Cuvée de l'Écusson Rosé



Deze crémant rosé, ontstaan uit de durf van een keldermeester die zich in 1921 aan de oevers van de Moezel vestigde, belichaamt het erfgoed en de unieke knowhow van Bernard-Massard. Hij is uitsluitend gemaakt van pinot noir en dankt zijn evenwicht aan assemblages van basiswijnen die zijn geselecteerd uit verschillende terroirs, voor uitzonderlijke bubbels die frisheid en complexiteit combineren.

Oorsprong: Niet gespecificeerd

Druiven: pinot noir

Vinificatie: Het wordt volgens de traditionele methode bereid en is gebaseerd op een assemblage van zorgvuldig geselecteerde basiswijnen van pinot noir. Na een schuimvorming en een rijping van twee jaar in de kelder in Grevenmacher wordt elke fles gerold en gedegorgeerd om zijn finesse en lange afdronk te onthullen.

Degustatie: Zijn heldere, schitterende theeroze kleur maakt plaats voor een elegante neus van rode bessen en vers rood fruit. In de mond verleidt hij door zijn delicatesse en evenwicht, waarbij de aroma's van kersen en frambozen zich fris en aanhoudend manifesteren, gedragen door een fijne, romige bubbel.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: Ideaal als aperitief, het sublimeert desserts met rode vruchten (mousse, sabayon, sorbet, aardbeientaart) en past uitstekend bij lichte gerechten zoals sushi of zalmtartaar. Serveer tussen 6 en 8 °C om de levendigheid ten volle tot zijn recht te laten komen.

- Met rode vruchten (mousse, sabayon, sorbet, aardbeientaart)
- ...