Bernard-Massard, Crémant du Luxembourg cuvée 1921



Ce Crémant de Luxembourg a été conçu spécialement pour célébrer le centenaire de la maison renommée Bernard-Massard. Il s'agit d'une cuvée exceptionnelle créée à partir des raisins des meilleures parcelles de la Moselle ayant subi une vinification minutieuse et un élevage de trois ans. Tout a vraiment été mis en œuvre pour illustrer le savoir-faire en l'honneur du fondateur, M. Jean Bernard-Massard.

Origine: Issu des coteaux ensoleillés de la Moselle luxembourgeoise, sur des sols calcaires et marneux. Le climat frais et tempéré favorise une maturation lente des raisins, essentielle pour préserver l'acidité et la finesse aromatique.

Encépagement: Chardonnay, pinot noir, riesling, pinot blanc, pinot gris

Vinification: Ce vin est élaboré selon les règles de l'AOP Moselle Luxembourgeoise pour les Crémants : vendange manuelle, rendements contrôlés, pressurage en raisins entiers. Elevée partiellement en foudres, nous utilisons la Méthode Traditionnelle pour la prise de mousse. Une fois composée, la Cuvée, additionnée d'une « liqueur de tirage », à base de vin, de sucre et de levures destinées à provoquer la fermentation, est mise en bouteille. Le gaz carbonique dégagé par cette fermentation rend le vin effervescent. Après une longue période de maturation, chaque bouteille est remuée afin de concentrer les levures dans le goulot et dégorgée pour les en extraire. Une liqueur d'expédition est ajoutée avant le bouchage et l'habillage de la bouteille.

Dégustation: La robe est jaune pâle aux reflets dorés, traversée par une effervescence fine et persistante. Le nez dévoile des arômes subtils de fleurs blanches, de pomme verte et de brioche. En bouche, l'attaque est vive, la mousse crémeuse, et la finale citronnée laisse une impression de pureté et de précision.

Potentiel de garde: 2-4 ans

Température de service: 6-8 °C

Association mets: Idéal pour les moments festifs, il accompagne à merveille les huîtres, les sashimis, les fromages frais ou une tarte au citron meringuée. Il sublime également les apéritifs raffinés et les desserts aux fruits jaunes.