Bernard-Massard, Sélection Brut



Né de l'expertise d'un maître de chais ayant travaillé en champagne qui s'est installé au Luxembourg en 1921, ce vin effervescent allie tradition et fraîcheur. Élaboré selon la méthode traditionnelle, il se distingue par son équilibre subtil entre légèreté et structure, offrant une alternative rafraîchissante et accessible aux amateurs de bulles.

Origine: Bien que les raisins proviennent de diverses régions pour garantir une stabilité année après année, leur assemblage est pensé pour restituer la minéralité et la finesse des sols tempérés, similaires à ceux des coteaux champenois.

Encépagement: pinot blanc, chardonnay, chenin blanc

Vinification: Vinifié selon la méthode traditionnelle. On élabore un vin de base qui repose de 9 à 12 mois avant de subir une seconde fermentation en bouteille durant 15 mois. Après dégorgeage on ajout d'une liqueur d'expédition est avant le bouchage. Pour un dosage équilibré on y ajoute 13,9 g/l de sucres.

Dégustation: Sa robe jaune clair, aux reflets brillants, libère un cordon de bulles fines et persistantes. Le nez, léger et floral, évoque des notes printanières. En bouche, il séduit par sa souplesse, son équilibre et une fraîcheur vive, portée par une acidité bien dosée.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 6-8 °C

Association mets: Idéal à l'apéritif, il accompagne avec brio des mets légers comme des canapés, des sushis, des salades composées ou des desserts fruités. À servir entre 5 et 7°C pour exalter sa fraîcheur.