

Krieger Brut, Vin Mousseux



Un effervescent élégant et accessible, né de l'expertise champenoise de Bernard-Massard, mais élaboré à partir de vins de base français et espagnols soigneusement assemblés pour allier fraîcheur des divers origines à la précision luxembourgeoise. Le tout forme des bulles légères, fruitées et harmonieuses, idéales pour tous les moments de convivialité.

Origine: Les vins de base, issus de divers terroirs français, espagnols apportent une palette aromatique riche et variée. Les sols et climats de ces régions confèrent aux raisins une fraîcheur et une complexité idéales pour l'élaboration d'un vin mousseux équilibré. L'assemblage et la prise de mousse sont réalisés avec soin dans les caves de Bernard-Massard, au Luxembourg, le long de la Moselle, où l'héritage champenois rencontre une technologie moderne.

Vinification: Les vins de base, issus de pinot, ugni blanc, elbling et macabeo, subissent une première fermentation avant d'être assemblés. La prise de mousse, le vieillissement sur lies et le dégorgement sont réalisés selon des méthodes rigoureuses, dans les installations luxembourgeoises de Bernard-Massard. Ce processus garantit une effervescence fine, une fraîcheur préservée et un profil aromatique équilibré.

Dégustation: Sa robe jaune-vert, limpide et pétillante, révèle un nez floral délicat. En bouche, il séduit par sa rondeur et son équilibre fruité, avec une structure harmonieuse et une finale fraîche, marquée par une légère touche florale.

Température de service: 6-8 °C

Association mets: Parfait pour l'apéritif, il accompagne avec brio les plats légers, les fruits de mer, les desserts peu sucrés ou les tapas. À servir entre 5 et 7°C pour en apprécier toute la vivacité et la finesse.