Bernard-Massard, Crémant du Luxembourg Cuvée 1921

Deze ‘Crémant de Luxembourg’ is speciaal ontworpen om de honderdste verjaardag van het gerenommeerde huis Bernard-Massard te vieren. Dit is een uitzonderlijke cuvée gemaakt van druiven van de beste percelen van de Moezel, met een zorgvuldige vinificatie en rijping gedurende drie jaar. Werkelijk alles werd gedaan om de knowhow te illustreren, dit ter ere van de oprichter, Jean Bernard-Massard.

Oorsprong: Wijngaarden op zuidoostelijke hellingen langs de Luxemburgse Moezel, met kalk- en mergelbodems. Het koele klimaat en frisse nachten zorgen voor een langzame rijping en behouden natuurlijke zuurgraad en aroma’s.

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

Vinificatie: Deze wijn wordt geproduceerd volgens de regels van de AOP Moselle Luxembourgeoise voor Crémants: handmatige oogst, gecontroleerde opbrengsten, persen van hele druiven. De wijn rijpt gedeeltelijk in vaten en we gebruiken de traditionele methode voor de gisting. Zodra de cuvée is samengesteld, wordt er een "liqueur de tirage" aan toegevoegd, op basis van wijn, suiker en gist om de gisting op gang te brengen, en wordt de wijn gebotteld. Het koolzuur dat bij deze gisting vrijkomt, maakt de wijn bruisend. Na een lange rijpingstijd wordt elke fles geschud om de gist in de hals te concentreren en vervolgens gedegorgeerd om deze te verwijderen. Voordat de fles wordt gekurkt en geëtiketteerd, wordt er een liqueur d'expédition toegevoegd.

Degustatie: Bleekgele kleur met gouden reflecties en een aanhoudende fijne mousse. De neus onthult florale tonen, groene appel en licht geroosterde brioche. In de mond levendig, romige mousse en een frisse, citroenachtige afdronk met minerale spanning

Bewaarpotentieel: 2-4 ans

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: Perfect als aperitief, maar schittert bij oesters, sint-jakobsschelpcarpaccio of sushi. Ook heerlijk bij desserts met gele vruchten of citroentaart.