Bernard-Massard, Sélection Brut

Deze mousserende wijn, ontstaan uit de expertise van een keldermeester die in de Champagne werkte en zich in 1921 in Luxemburg vestigde, combineert traditie en frisheid. Hij wordt volgens de traditionele methode bereid en onderscheidt zich door zijn subtiele evenwicht tussen lichtheid en structuur, waardoor hij een verfrissend en toegankelijk alternatief biedt voor liefhebbers van bubbels.

Oorsprong: Hoewel de druiven uit verschillende regio's afkomstig zijn om jaar na jaar stabiliteit te garanderen, is hun assemblage zo samengesteld dat ze de mineraliteit en finesse van gematigde bodems, vergelijkbaar met die van de hellingen van de Champagne, weergeven.

Druiven: pinot blanc, chardonnay, chenin blanc

Vinificatie: Gemaakt volgens de traditionele methode. Er wordt een basiswijn gemaakt die 9 tot 12 maanden rijpt, voordat hij een tweede gisting ondergaat in de fles gedurende 15 maanden. Na het ontkurken wordt er een expeditie-likeur toegevoegd voordat de fles wordt afgesloten. Voor een evenwichtige dosering wordt er 13,9 g/l suiker toegevoegd.

Degustatie: De lichtgele kleur met glanzende reflecties laat een reeks fijne, aanhoudende bubbels vrij. De lichte, bloemige neus doet denken aan lentetonen. In de mond verleidt hij door zijn soepelheid, evenwicht en levendige frisheid, gedragen door een goed gedoseerde zuurgraad.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: Deze klassieke “traditionele methode” gaat op subtiele wijze samen met alle aangename momenten in het leven.