Bernard-Massard, Sélection Demi-Sec

Trouw aan de erfenis van een keldermeester die zich in 1921 in Luxemburg vestigde, combineert deze halfdroge wijn zachtheid en frisheid met een vleugje bloemige complexiteit. Hij wordt volgens de traditionele methode bereid en valt in de smaak door zijn rondheid en toegankelijkheid, perfect voor gezellige momenten of niet al te zoete desserts.

Oorsprong: De druiven, afkomstig uit verschillende regio's om een constante kwaliteit te garanderen, worden samengevoegd om een rijk en evenwichtig aromatisch palet te creëren, geïnspireerd door de gematigde bodems en klimaten die gunstig zijn voor de expressie van de druivensoorten.

Druiven: pinot blanc, chardonnay, chenin blanc

Vinificatie: Er wordt een droge witte wijn gemaakt die 12 maanden wordt bewaard. Vervolgens ondergaat de wijn een tweede gisting op fles na toevoeging van een liqueur de tirage. Na een langdurige rijping van 15 maanden worden de gisten verwijderd door dégorgement, waarna een liqueur d'expédition wordt toegevoegd voor een royale dosering (37 g/l restsuiker), wat de karakteristieke rondheid garandeert.

Degustatie: De lichtgele kleur, met fijne en talrijke bubbels, onthult een bloemige en subtiel plantaardige neus. In de mond biedt hij een ronde, volle en lichtzoete smaak, in evenwicht gebracht door een discrete zuurgraad die zijn frisheid behoudt.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: Ideaal als aperitief in de zomer of bij recepties, maar past vooral uitstekend bij niet al te zoete desserts, vers fruit of licht gebak. Serveer tussen 5 en 7 °C om de aroma's tot hun recht te laten komen.