

Cuvée Chardonnay Brut

Catégorie de produit	Vins Blancs
Cépage	100 % Chardonnay
Appellation	Moselle-Luxembourgeoise
Producteur	Bernard Massard
Pays	Luxembourg
Format	750 ml
Degré d'alcool	12 %
Température de service	5-7 °C
Disponible	Québec
Statut SAQ	Spécialité approvisionnement continu

Terroir

Le vignoble luxembourgeois s'étend sur 42 km sur les coteaux de la Moselle. Sols calcaires au nord et argileux au sud de l'appellation. Un terroir d'exception, propice à la production de grands vins effervescents et de vins tranquilles frais et fruités. Le bâtiment historique des Caves Bernard-Massard est situé à Grevenmacher, dans la partie nord du vignoble luxembourgeois.

Vinification et vieillissement

« Méthode traditionnelle » classique. Une fois composée, la Cuvée, additionnée d'une « liqueur de tirage », à base de vin, de sucre et de levures destinées à provoquer la fermentation, est mise en bouteille. Le gaz carbonique dégagé par cette fermentation rend le vin effervescent. Après une longue période de maturation, chaque bouteille est remuée afin de concentrer les levures dans le goulot et dégorgée pour les en extraire. La liqueur d'expédition, dosée en fonction du style du produit, est ajoutée avant le bouchage et l'habillage de la bouteille.

Caractéristiques

Cette cuvée possède de belles bulles abondantes, d'une grande finesse, formant un goût persistant. L'attaque vive et citronnée introduit une bouche dotée d'une belle structure. La finale est douce pour un vin au bel équilibre.

Accords mets et vins

À servir à l'apéritif, un beau vin de fête.

Autres informations

Taux de sucre : 13 g/L

Codes produits

Québec : 13343045, Colombie-britannique : 17985

