

CUVÉE DE L'ÉCUSSON BRUT (1,5 L)

Vinification et vieillissement

Ce vin est issu de la 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, puis sera dégorgée pour les en extraire. Une liqueur d'expédition, dosée en fonction du style du produit, est ensuite ajoutée.

Caractéristiques

Un nez fin et franc, riche de notes d'agrumes rafraîchissantes. La bouche confirme cette impression et présente une bonne rondeur tout en maintenant une acidité agréable.

Accords mets et vins

Idéal à l'apéritif, ou avec des copeaux de parmesan, des langoustines grillées au beurre, un filet de tilapia beurre blanc au pamplemousse, des huîtres ou des sashimis de thon.



Producteur

Bernard Massard

Catégorie

Effervescents

Cépages

40 % Chardonnay, 35 % Pinot blanc,
15 % Pinot noir, 10 % Riesling

Pays / région

Luxembourg

Format

1,5 L

Degré d'alcool

12,0 %

Température de service

7 à 9°C

Pastille de goût

Fruité et vif

Disponible dans ces provinces

- Québec