

# Cuvée de l'Écusson Brut (1,5 L)

<b>Catégorie de produit</b>	Effervescents
<b>Cépage</b>	40 % Chardonnay, 35 % Pinot blanc, 15 % Pinot noir, 10 % Riesling
<b>Appellation</b>	Moselle-Luxembourgeoise
<b>Producteur</b>	Bernard Massard
<b>Pays</b>	Luxembourg
<b>Format</b>	1,5 L
<b>Degré d'alcool</b>	12 %
<b>Température de service</b>	7-9 °C
<b>Disponible</b>	Québec
<b>Statut SAQ</b>	Spécialité par lot

## 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

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.

## Autres informations

Taux de sucre : 12 g/L

## Code produit

Québec : 12100383

