

Cuvée de l'Écusson Brut Rosé

Catégorie de produit	Effervescents
Cépage	100% Pinot noir
Appellation	Moselle-Luxembourgeoise
Producteur	Bernard Massard
Pays	Luxembourg
Format	750 ml
Degré d'alcool	12 %
Température de service	6 °C
Disponible	Québec, Ontario, Colombie-britannique, Alberta
Statut SAQ	Produit régulier

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 est additionnée d'une liqueur de tirage à base de vin, de sucre et de levures destinées à provoquer la fermentation, puis elle est mise en bouteille. Le gaz carbonique dégagé de 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 dégorgée pour les en extraire. Une liqueur d'expédition, dosée en fonction du style du produit, est ensuite ajoutée.

Caractéristiques

Robe rose d'une grande limpidité à la bulle tonique. Le nez de groseille laisse place à une élégance en bouche : un vin sec aux arômes délicats de fruits rouges créent un bel équilibre pour une cuvée vivifiante.

Accords mets et vins

Un beau vin de fête qui s'apprécie très bien en apéritif, en mimosa ou Bellini, ainsi qu'avec une truite fraîchement pêchée. Prêt à boire maintenant, il peut se consommer dans les trois ans.

Médailles / Revue de presse

« Un fruité rouge délicat au nez et en bouche dans une effervescence soignée, suave et légère. Ce crémant d'abord orienté vers les arômes de fraises et de cerises présente une très légère note grillée en finale qui apporte un caractère soutenu. Équilibré et bien fait. » - Guénaél Revel, Guide Revel 2014 (Champagnes et autres bulles, 20 janvier 2014) - Judges' Selection de l'Alberta Beverage Awards 2016

Autres informations

Taux de sucre : 13 g / L

Codes produits

Québec : 11140674, Ontario : 369074, Colombie-britannique : 045815, Alberta : 756886

