

# BERNARD-MASSARD CUVÉE DE L'ECUSSON

## ”Lippulaiva”

*Tarina* Vuonna 1971, talon 50-vuotisjuhlien kunniaksi lanseerattiin Bernard-Massardin rakastettu klassikko, Cuvée de l'Ecusson Brut. Viinistä tuli nopeasti talon lippulaivatuote ja sittemmin myös suomalaisten suosikki. Viini heijastelee erinomaisesti luxemburgilaista viinikulttuuria, jossa kohtaavat niin ranskalaiset kuin saksalaisetkin vaikutteet. Neljän rypälelajikkeen sekoitus (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc ja Riesling), ilmentää Moselin alueen pitkää viljelyhistoriaa. Viinissä yhdistyvät runsas hedelmäisyys ja pirteä hapokkuus. Erotatko tämän samppanjasta, on ollut vuosia käytetty testi.

*Tuottaja* Jean Bernard-Massard perusti Caves Bernard-Massardin vuonna 1921 Luxemburgin Grevenmacheriin opiskeltuaan alaa Ranskan Champagnessa. Hän ryhtyi valmistamaan kuohuviiniä perinteisellä menetelmällä Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris ja Riesling -rypäleistä. Yrityksen alku oli kivinen. Taloudellisia vaikeuksia selätettiin muun muassa Raisinor rypälemehun myynnillä, mutta uurastus alkoi tuottaa vähitellen toivottuja tuloksia. Bernard-Massard on perustettu yhteistyössä belgialaisten kauppiaiden ja luxemburgilaisten maanomistajien kanssa. Luxemburgin historialliset siteet Belgiaan ja Saksaan veivät viinejä nopeasti myös kansainvälisille markkinoille. Kymmenen vuotta perustamisen jälkeen talo hyväksyttiin Luxemburgin suurherttuan hovihankkijaksi, ja tämä arvonimi on säilynyt tähän päivään asti. Bernard-Massard on panostanut alusta alkaen laatuun sekä tunnistettavaan tyyliin. Jean Bernard-Massardin kuoltua lapsettomana ohjat siirtyivät Clasenin perheelle, joka on edelleen talon pääomistaja.

**VÄRI** Keltainen

**TUOKSU** Tuoksu antaa sitrusta, limettä, mandariinin kuorta, vihreää omenaa, kypsää päärynää, valkoisia kukkia ja paahtoleipää.

**MAKU** Maku on kuiva, raikkaan hapokas, greippinen, viheromenainen, tasapainoinen, pitkä ja hennon paahteinen.

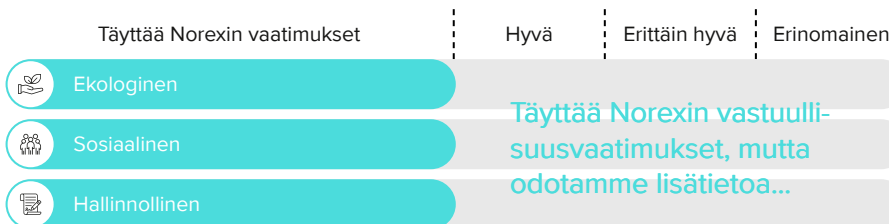
**KÄYTTÖVINKIT** Cuvée de l'Ecusson on mainio seurustelujuoma ja maljaviini. Paistetut tai grillatut punalihaiset kalat ja äyriäiset sopivat sen seuraan hyvin. Oivallisia ovat myös pastat ja täyteläiset salaatit.

  
BERNARD-MASSARD  
MAISON FONDÉE  
1921



<b>VIINITYYPPI</b>	Kuohuviinit	<b>PAKKAUSKOKO</b>	6 pll
<b>RYPÄLEET</b>	Chardonnay Pinot Noir Pinot Blanc Riesling	<b>PULLONSULJENTA</b>	Luonnonkorkki
<b>VALMISTUTTAJA</b>	Bernard-Massard	<b>PULLON KOKO</b>	0,75 l
<b>ALKOHOLIPITOISUUS</b>	12%	<b>TUOTENUMERO</b>	283001
<b>SOKERIPITOISUUS</b>	12 g/l		

## Norex Vastuullisuusmittari: Bernard-Massard



Suuntaa-antava kuvaus tuottajan vastuullisuusasteesta. Lue lisää [norex.fi/vastuullisuusmittari](https://norex.fi/vastuullisuusmittari)



tilaukset@norex.fi

WWW.NOREX.FI