

Luxemburg

BERNARD-MASSARD CUVÉE DE L'ECUSSON BRUT MAGNUM



BERNARD-MASSARD
MAISON FONDÉE
1921

Tarina

Vuonna 1971, talon 50-vuotisjuhlien kunniaksi lanseerattiin Bernard-Massardin rakastettu klassikko, Cuvée de l'Ecusson Brut. Viinistä tuli nopeasti talon lippulaivatutuote 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 salaattit.

VIINITYYPPI

Kuohuviinit

RYPÄLEET

Pinot Noir
Chardonnay
Pinot Blanc
Riesling

VALMISTUTTAJA

Bernard-Massard

ALKOHOLIPITOISUUS

12%

SOKERIPITOISUUS

15,6 g/l

PAKKAUSKOKO

6 pll

PULLONSULJENTA

Luonnonkorkki

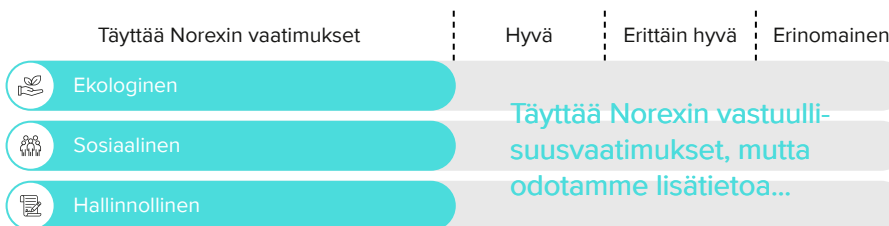
PULLON KOKO

1,5 l

TUOTENUMERO

283005

Norex Vastuullisuusmittari: Bernard-Massard



Suuntaa-antava kuvaus tuottajan vastuullisuusasteesta. Lue lisää norex.fi/vastuullisuusmittari



tilaukset@norex.fi

WWW.NOREX.FI