

## *Bernard-Massard Seletion Brut*

**Typ:** Mousserande vin

**Alkoholhalt:** 12 %, Syra 3.92g/l, rest socker 13.90 g/l

**Antal/kolli:** 6 x 750ml

**Beskrivning:** Klassisk "Method Traditionelle": Efter första jäsningen har druvmusten blivit ett stilla vin (de olika druvsorterna jäses separat). Där efter blandar man de olika vinerna till en sk. *Cuvée* som får jäsa en andra gång fast den här gången på flaska. Kolsyran som bildas under den här jäsningen får vinet att bli bubblig.

Detta vin är ett superfynd för den som gillar bubblor, fräscht friskt & modernt.

**Druvor:** Chardonnay, Pinot Blanc, Chenin.

**Land:** Luxemburg

**Historik:** Efter många år som en erfaren vinmakare i Champagne bestämde sig oenologen Jean Bernard-Massard att 1921 skapa en vinkällare längs Mosel floden. Kvalitet skulle vara nyckelordet som än idag genomsyrar alla hans viner.

