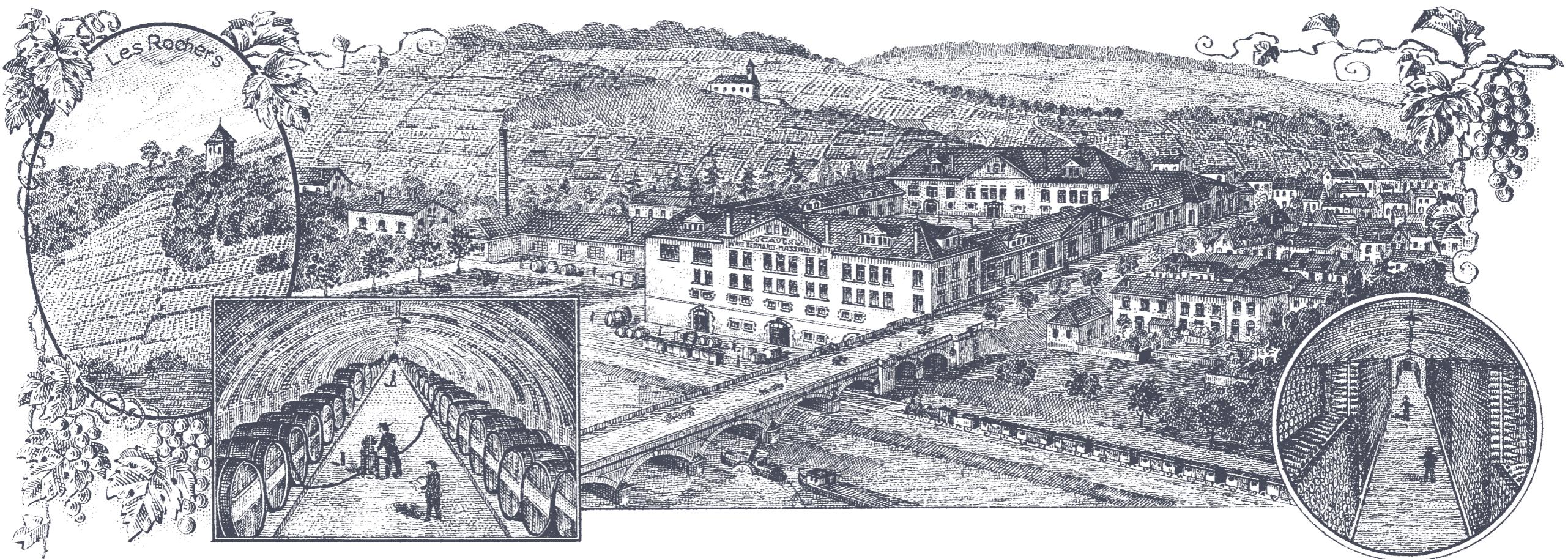


QUALITÉ  
BERNARD MASSARD

# Sommaire

## Inhoudsopgave



**22**

Le terroir Luxembourgeois -

chiffres clefs

*Luxemburgs wijngebied -  
belangrijkste cijfers*

**29**

Clos des Rochers

*Clos des Rochers*

**33**

Château de Schengen

*Château de Schengen*

**05**

A l'origine de la société,  
la vision d'un homme,  
Jean Bernard-Massard  
*Aan het bedrijf ligt de visie  
van één man, de gronsgang van  
Jean Bernard-Massard*

**08**

4 générations d'entrepreneurs  
tournées vers l'avenir  
*4 generaties toekomstgerichte  
ondernemers*

**20**

La Moselle Luxembourgeoise,  
petit pays, grands vins  
*De Luxemburgse Moezel,  
het gebied van de  
«Grands Crus»*

**37**

Thill's

*Thill's*

**44**

Dégustations et réceptions

*Proeverijen en ontvangst*

**46**

Contact et Accès

*Contact en toegang*



— 1921 —

## JEAN BERNARD-MASSARD

### FONDATEUR

des

CAVES JEAN BERNARD-MASSARD



JEAN BERNARD-MASSARD

## À l'origine de la société, la vision d'un homme

*Aan het bedrijf ligt  
de visie van één man*

À la fin du 19<sup>e</sup> siècle, après des études d'oenologie, Jean Bernard-Massard décide de passer quelques années en Champagne afin de s'enrichir du savoir-faire des grandes maisons traditionnelles. Passionné et brillant, il devient rapidement chef de cave. De retour au Luxembourg, il est convaincu que les terres bordant la rivière de la Moselle représentent un formidable potentiel viticole: 42 km idéalement exposés entre Schengen et Wasserbillig. Pour mener à bien son projet, Jean Bernard-Massard s'entoure de quelques amis oenophiles, ainsi que de Bernard Clasen réputé pour son sens de l'entrepreneuriat. En 1921, ils fondent et développent ensemble la société qui deviendra au fil des décennies le principal élaborateur privé de vins effervescents du Luxembourg. Dirigée par Jean Bernard-Massard jusqu'à son décès inattendu et prématuré en 1923, l'entreprise est reprise par la famille Clasen: Joseph (frère de Bernard), André et Carlo (ses fils), Hubert (fils de Carlo) et Antoine (fils de Hubert) se succédant à sa tête.

*Aan de grondslag van het eind van de 19<sup>e</sup> eeuw, na een studie œnologie, besluit Jean Bernard-Massard om enkele jaren in de Champagne door te brengen en zich te verrijken met de kennis en expertise van de grote traditionele wijnhuizen. Begaafd en gedreven als hij is, slaagt hij er al gauw in om hoofd van de wijnkelder te worden. Eenmaal terug in Luxemburg is hij ervan overtuigd dat het gebied rondom de rivier de Moezel een enorm potentieel heeft voor wijnbouw: 42 km tussen Schengen en Wasserbillig bieden nog volop mogelijkheden om de wijnbouw uit te breiden. Om zijn project zo goed mogelijk te laten verlopen, omringt Jean Bernard-Massard zich met bevriende wijnkenners, waaronder Bernard Clasen, die bekend staat om zijn ondernemersgeest. In 1921 richten ze samen de onderneming op die gaandeweg zal uitgroeien tot de belangrijkste particuliere producent van mousserende wijnen in Luxemburg. Het bedrijf, dat door Jean Bernard-Massard wordt geleid, tot zijn overlijden in 1937, wordt overgenomen door de familie Clasen: Joseph (broer van Bernard), André en Carlo (zijn zoons), Hubert (zoon van Carlo) en Antoine (zoon van Hubert) volgen elkaar op in de directie.*

# 4 générations d'entrepreneurs tournées vers l'avenir

## *4 generaties toekomstgerichte ondernemers*



**1921**

- ▶ Fondation de la société par **Jean Bernard-Massard** à Grevenmacher
- ▶ Oprichting van de onderneming door **Jean Bernard-Massard** in Grevenmacher



**1921**

- ▶ **Bernard-Clasen** 1<sup>er</sup> président 1921-1934
- ▶ **Bernard-Clasen** 1<sup>er</sup> directeur 1921-1934



**1935**

- ▶ **Joseph Clasen**  
1935-1957



**1931**

- ▶ **Bernard-Massard** devient fournisseur officiel de la Cour et l'est encore à ce jour
- ▶ **Bernard-Massard** wordt officiële hofleverancier.

**1946**

- ▶ **André Clasen**  
1946-1957



**1971**

- ▶ Création de la « **Cuvée de l'Ecusson** » à l'occasion du 50<sup>e</sup> anniversaire de la société
- ▶ Creatie van de « **Cuvée de l'Ecusson** » ter gelegenheid van de 50<sup>e</sup> verjaardag van de onderneming



**1966**

- ▶ Importants investissements dans **l'automatisation et l'extension** des bâtiments
- ▶ Belangrijke investeringen in **de automatisering en de uitbreiding** van de gebouwen



**1985**

- ▶ **Automatisation du remuage** et du dégorgement agrandissement des caves
- ▶ **Automatisering van de remuage** en de ontgisting uitbreiding van de wijnkelders



**1958**

- ▶ Monsieur **Carlo Clasen** est nommé Président et Administrateur délégué
- ▶ De heer **Carlo Clasen** wordt aangesteld als directeur en afgevaardigd bestuurder



**1979**

- ▶ Arrivée de Monsieur **Hubert Clasen** qui sera nommé successivement directeur et administrateur délégué
- ▶ De heer **Hubert Clasen** doet zijn intrede en wordt benoemd tot directeur en daarna tot afgevaardigd bestuurder



**1982**

- ▶ Agrandissement du **Domaine Clos des Rochers** par la famille Clasen - 20 ha de vignobles en 2018 - Luxembourg
- ▶ Uitbreiding van het **Domein Clos des Rochers** door de familie Clasen - 20 ha wijngaarden in 2016 - Luxemburg



## 1986

- ▶ Acquisition du **Domaine «Thill-Frères» - Schengen** - Luxembourg
- ▶ Overname van het **Domein «Thill-Frères» - Schengen** - Luxemburg



## 1996

- ▶ 1<sup>ère</sup> livraison de la **Cuvée de L'Ecusson** en Finlande. Depuis, la Cuvée de L'Ecusson fait partie du TOP 5 des meilleures ventes en Finlande
- ▶ Eerste levering van de **Cuvée de L'Ecusson** naar Finland. Sindsdien is de Cuvée de l'Ecusson een van de 5 best verkochte wijnen naar Finland.

## 2000

- ▶ Obtention de la certification **ISO 9001**
- ▶ Het behalen van het **ISO 9001** certificaat.



## 2011

- ▶ Monsieur **Antoine Clasen** rejoint le groupe Haeltermann (importateur de Bernard-Massard en Belgique) avant de rejoindre la maison familiale au Luxembourg
- ▶ De heer **Antoine Clasen** sluit zich aan bij de groep Haeltermann (importeur van Bernard-Massard in België) en wordt 2 jaar later commercieel directeur bij Bernard-Massard



## 2016

- ▶ **Hubert Clasen** succède à Edmond Muller à la présidence de la société tandis que son fils Antoine prend la direction générale des Caves Bernard-Massard. Création d'un nouveau Rosé de Luxembourg, nommé « Massuka »
- ▶ **Hubert Clasen** volgt Edmond Muller op als President van de onderneming en zijn zoon Antoine wordt algemeen directeur van de Caves Bernard-Massard. Creatie van een nieuwe Rosé uit Luxemburg met de naam "Macéria", de oude naam van de stad Grevenmacher, waar de wijngaarden en wijnkelders Bernard-Massard zich bevinden

## 1998



- ▶ Première livraison au Canada, qui, après la Belgique, est aujourd'hui le 2<sup>e</sup> marché d'export de Bernard-Massard
- ▶ Eerste levering naar Canada, tegenwoordig het belangrijkste exportland na Belgie.



## 2001

- ▶ Inauguration d'un **nouveau centre logistique** d'une surface de 3500 m<sup>2</sup>
- ▶ Opening van een **nieuw logistiek centrum** met een oppervlakte van 3500 m<sup>2</sup>



## 2017

- ▶ La **Cuvée de L'Ecusson** est élue meilleur vin effervescent de sa catégorie par le prestigieux magazine vinicole DECANTER
- ▶ **Cuvée de L'Ecusson Brut** is gekozen als beste mousserende wijn in haar categorie, door het prestigieuze en wereldwijd bekende wijnmagazine "Decanter"



## 2018

- ▶ Investissements dans la modernisation de sa chaîne de production, de stockage et d'équipements viticoles, faisant de Bernard-Massard l'une des entreprises viticoles les plus modernes en Europe.
- ▶ Belangrijke investeringen in de modernisering haar van productielijn productieapparaat, in de logistiek en in wijnbouw technisch materiaal maken Bernard-Massard tot een van de modernste wijnbedrijven in Europa



## 1992

- ▶ Construction d'une **cave de vinification thermo-régulée** de 20.000 hl
- ▶ Bouw van een *thermo gereguleerde vinificatiekelder* van 20.000 hl



---

LA QUALITÉ AU CŒUR DE NOTRE MISSION

---

KWALITEIT STAAT CENTRAAL IN ONZE MISSIE

Jour après jour, Bernard-Massard s'engage à élaborer des vins et cuvées de qualité dans le respect d'une tradition ancestrale. L'entreprise est aussi très attentive aux avancées technologiques et investit régulièrement pour améliorer le niveau de sa production.

Elke dag weer zet Bernard-Massard zich in om kwaliteitswijnen en kwaliteitscuvées te produceren volgens een eeuwenoude traditie. Het bedrijf is bovendien zeer gespitst op technologische vooruitgang en investeert voortdurend in het verbeteren van zijn productie.



## CUVÉES SÉLECTION

### CUVÉE SÉLECTION



#### Cuvée Sélection Brut

##### Cépages / Druivensoorten

Chardonnay / Chardonnay  
Pinot Blanc / Pinot Blanc  
Riesling / Riesling

##### Dégustation / Degustatie

- ▶ Cette cuvée répond à une recherche de fraîcheur et de légèreté au fin pétillant élégant. Après plus d'un an de maturation, sa robe est jaune clair et elle préserve des arômes floraux légèrement beurrés.
- ▶ *Deze cuvée is fris, mild en licht bruisend. Na een jaar rijpen is de kleur lichtgeel en bevat hij licht romige bloemen aroma's.*

##### Occasion / Gelegenheid

- ▶ Cette « méthode traditionnelle » classique accompagnera en finesse tous les bons moments de la vie. Température de service: 8°C.
- ▶ *Deze klassieke "traditionele methode" gaat op subtiele wijze samen met alle aangename momenten in het leven.*

*Schenktemperatuur: 8°C.*

#### Cuvée Sélection Demi-Sec

##### Cépages / Druivensoorten

Chardonnay / Chardonnay  
Pinot Blanc / Pinot Blanc  
Riesling / Riesling

##### Dégustation / Degustatie

- ▶ Elle présente une robe jaune clair et de fines bulles. Cette finesse se retrouve également au nez aux notes florales et délicatement végétales. En bouche la matière est ronde, ample et gourmande.
- ▶ *De kleur van de wijn is lichtgeel en is licht mousserend. Deze finesse is ook te herkennen in de geur die doet denken aan bloemen en planten. De wijn is rond, rijk en vol van smaak.*

##### Occasion / Gelegenheid

- ▶ Recommandée pour un apéritif estival ou à l'occasion d'une réception amicale, elle s'harmonise également avec des desserts peu sucrés ou avec des fruits.
- ▶ *Température de service: 8°C.*
- ▶ *Aanbevolen als aperitief in de zomer of bij een borrel met vrienden. Gaat ook uitstekend samen met licht zoete desserts en fruit.*

*Schenktemperatuur: 8°C.*

#### Cuvée Sélection Premium Dry

##### Cépages / Druivensoorten

Chardonnay / Chardonnay  
Pinot Blanc / Pinot Blanc  
Riesling / Riesling

##### Dégustation / Degustatie

- ▶ La Cuvée Premium Dry est un harmonieux dosage entre la Cuvée Sélection Brut et la Cuvée Sélection Demi-Sec.
- ▶ *Premium Dry is een harmonieuze combinatie van de Cuvée Sélection Brut en de Cuvée Sélection Demi-Sec.*

##### Occasion / Gelegenheid

- ▶ Une cuvée très agréable pour continuer la soirée après un repas.
- ▶ Température de service: 8°C.
- ▶ *Een zeer aangename cuvée om de avond mee door te brengen na een maaltijd.*

*Schenktemperatuur: 8°C.*

#### Cuvée Sélection Rosé

##### Cépages / Druivensoorten

Pinot noir / Pinot noir  
Cabernet Franc / Cabernet Franc

##### Dégustation / Degustatie

- ▶ Ce rosé complète la gamme des grands vins effervescents de Bernard-Massard.
- ▶ *Deze "rosé" completeert het assortiment Sélection (grands vins) van Bernard-Massard.*

##### Occasion / Gelegenheid

- ▶ Alliant le charme de sa robe rosée à une souplesse et à un fruité tout en fraîcheur, cette cuvée a été conçue pour transformer en petite fête chaque occasion de la servir.
- ▶ Température de service: 8°C.
- ▶ *Deze cuvée combineert een charmante roze kleur met soepelheid en fruitigheid. Hij bezit de "gave" om elke gelegenheid om te toveren in een feestje.*

*Schenktemperatuur: 8°C.*

## CUVÉES DE L'ECUSSON

### CUVÉES DE L'ECUSSON



#### Cuvée de l'Ecusson Brut

##### Cépages / Druivensoorten

Pinot Noir / Pinot Noir

##### Dégustation / Degustatie

- Sa maturation de 2 ans dans les caves complète son affinement et développe ses arômes d'agrumes aux notes beurrées.
- ▷ *De rijping van 2 jaar in de wijnkelders zorgt voor optimale verfijning en de ontwikkeling van citrus aroma's met romige accenten.*

##### Occasion / Gelegenheid

- ▷ Cette cuvée est le flambeau de la maison depuis sa création en 1971 à l'occasion du 50<sup>e</sup> anniversaire des caves Bernard-Massard. La cuvée de l'Ecusson est un vin haut de gamme transformant chaque occasion en fête.

Température de service: 8°C.

- ▷ *Deze cuvée is het uithangbord van het huis sinds de creatie in 1971 ter gelegenheid van de 50<sup>e</sup> verjaardag van de Bernard-Massard wijnkelders. De cuvée de l'Ecusson is een wijn van topkwaliteit die van elke gelegenheid een feestje maakt. Schenktemperatuur: 8°C.*

#### Cuvée de l'Ecusson Rosé Pinot Noir

##### Cépages / Druivensoorten

Pinot Noir / Pinot Noir

##### Dégustation / Degustatie

- ▷ Un grand rosé doit savoir combiner fraîcheur du fruit, souplesse en bouche et gaieté d'une bulle tout en finesse. C'est ce que propose la Cuvée de l'Ecusson Rosé avec sa belle robe limpide et chatoyante due au Pinot Noir qui la compose.
- ▷ *Deze „grand“ rosé is een combinatie van fris fruit, soepelheid in de mond en de speelsheid van een lichte bubbeltje. Dit is ook precies wat de Cuvée de l'Ecusson Rosé biedt met zijn mooie heldere en schitterende kleur, verkregen door de Pinot Noir waaruit hij is samengesteld.*

##### Occasion / Gelegenheid

- ▷ Souvent primée et classée parmi les meilleures, cette belle cuvée apporte une touche festive très spéciale à toute occasion. Température de service: 8°C.
- ▷ *Deze prachtige cuvée, vaak bekroond en gerangschikt onder de allerbesten, geeft een feestelijk tintje aan elke gelegenheid. Schenktemperatuur: 8°C.*



#### Cuvée Chardonnay

##### Cépages / Druivensoorten

Chardonnay / Chardonnay

##### Dégustation / Degustatie

- ▷ La légèreté, la finesse et l'élégance innées du Chardonnay se retrouvent toutes entières dans cette cuvée.
- ▷ *De natuurlijke lichtheid en elegante en het natuurlijke raffinement van de Chardonnay komen volledig tot hun recht in deze cuvée.*

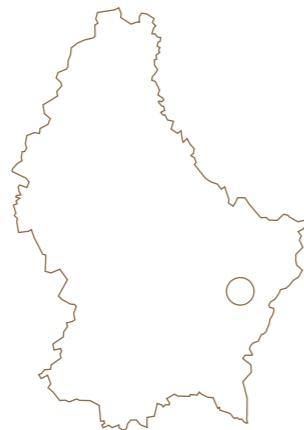
##### Occasion / Gelegenheid

- ▷ Il s'agit typiquement d'une cuvée destinée à l'apéritif. Température de service: 8°C.
- ▷ *Het betreft een cuvée die uitermate geschikt is als aperitiefwijn. Schenktemperatuur: 8°C.*

LE VIGNOBLE  
DE WIJNSTREEK

# La Moselle Luxembourgeoise

## *De Luxemburgse Moezel*



### Petit pays, grands vins

Très apprécié pour la beauté et l'authenticité de son paysage vallonné, le vignoble luxembourgeois appartient à l'une des régions viticoles les plus septentrionales et les plus anciennes d'Europe. Situé sur les coteaux de la Moselle, à la frontière naturelle entre le Luxembourg et l'Allemagne, il s'étend sur 42 km de Wasserbillig à Schengen. Le vignoble bénéficie d'un micro-climat doux, influencé par le cours d'eau et une belle exposition Sud-Ouest.

### *Het gebied van de grands crus*

De Luxemburgse wijnstreek, zeer gewaardeerd om zijn mooie, authentieke en glooiende landschap, behoort tot de oudste en meest noordelijke wijnstreken van Europa. Gelegen op de hellingen van de Moezel, op de natuurlijke grens tussen Luxemburg en Duitsland, strekt de streek zich uit over een afstand van 42 km tussen Wasserbillig en Schengen. De wijnstreek profiteert van een zacht microklimaat, beïnvloedt door de rivier en door de ligging op het zuidwesten.



la terre / het land  
DES GRANDS CRUS  
VAN GRANDS CRUS



## CHIFFRES CLÉS

# Le terroir Luxembourgeois

## *De streek Luxemburg*

ESSENTIELS.  
BERNARD-MASSARD



**340**

vignerons dont 60 producteurs  
wijnbouwers waarvan 60 wijnproducenten



**42**

Le vignoble luxembourgeois s'étend  
sur 42 km de Wasserbillig à Schengen  
*De Luxemburgse wijnstreek strekt zich over  
een afstand van 42 km uit tussen Wasserbillig  
en Schengen*



**2015**

introduction de l'AOP Appellation d'Origine Protégée\*  
*Introductie van de AOP, Appellation d'Origine Protégée\**



**125.000 hl**

produits chaque année en moyenne  
dont 25% en crémant de Luxembourg  
*Jaarlijks wordt gemiddeld 125.000 hl wijn gepro-  
duceerd, waarvan 25% als crémant de Luxembourg*



**26,8%**

de la superficie cultivée est en pente ou en terrasse  
*van het bebouwde areaal ligt op een helling of op  
terrassen*



**1.246**

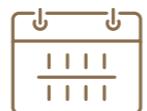
hectares en production  
*hectare is in gebruik voor de productie*



**9**

cépages principaux  
*belangrijkste druivensoorten*

- Elbling
- Rivaner
- Auxerrois
- Pinot Blanc
- Pinot Gris
- Riesling
- Gewürztraminer
- Pinot Noir
- Chardonnay



**2.000**

ans de culture de la vigne  
*jaar wijnbouw*



**6.444.700**

pieds de vigne  
*wijnstokken*



**18**

fêtes de vin par an  
*wijfeesten per jaar*



**1991**

Introduction de l'Appellation  
de « Crémant de Luxembourg »  
*Introductie van de Appellation  
“Crémant de Luxembourg”*



**6**

6ème plus petit pays au monde  
*Op 6 na kleinste land ter wereld*



**1989**

Création de l'Association  
« Domaine et Tradition »  
*Oprichting van de vereniging  
“Domaine et Tradition”*

- Promotion de la production de vins de qualité au Luxembourg et à l'étranger
- Promotie van de productie van kwaliteitswijnen in Luxemburg

\* garantissant l'origine, la qualité et le contrôle des vins.  
die de oorsprong, kwaliteit en controle van de wijnen garandeert.



LA MOSELLE, UNE HISTOIRE D'AMOUR  
ENTRE UNE TERRE ET SES HOMMES

DE MOEZEL, EEN LIEFDESVERHAAL  
TUSSEN DE BODEM EN MENS

Profondément ancré dans le terroir mosellan, Bernard-Massard est aussi l'un des principaux élaborateurs de vins tranquilles du pays et collabore étroitement avec les domaines viticoles : «Clos des Rochers» à Grevenmacher et «Château de Schengen» à Schengen.

Bernard-Massard, sterk verankerd in het Moezel landschap, is een van de belangrijkste producenten van luxemburgse witte wijnen met twee wijndomeinen: "Clos des Rochers" in Grevenmacher en "Château de Schengen" in Schengen.



LES DOMAINES

DE DOMEINEN

## Clos des Rochers

Géré en collaboration avec Bernard-Massard depuis 1982, le domaine appartient à la famille Clasen depuis le 19<sup>ème</sup> siècle. Durant ces 30 dernières années, il a été progressivement étendu et les vignes représentent aujourd’hui plus de 20 hectares répartis sur les communes de Grevenmacher, Ahn et Wormeldange. Souvent récompensé pour ses vins de grande qualité, le domaine possède une excellente réputation. Fins, élégants et minéraux, ses vins comme ses crémants font partie chaque année des meilleurs crus du Luxembourg. L’entièreté du vignoble est exploitée selon des principes de culture raisonnée. Ce domaine est membre fondateur de l’association « Domaine et Tradition ».

*Het domein, dat sinds 1982 samen met Bernard-Massard wordt beheerd, is sinds de 19<sup>e</sup> eeuw in handen van de familie Clasen. Het is in de afgelopen 30 jaar steeds groter geworden en de wijngaarden bestrijken tegenwoordig bijna 20 hectare, verdeeld over de gemeentes Grevenmacher, Ahn en Wormeldange. Het domein, dat vaak bekroond wordt om zijn kwaliteitswijnen, heeft een uitstekende reputatie. De wijnen zijn verfijnd, elegant en rijk aan mineralen en behoren elk jaar tot de beste „Grands Premiers Crus“ wijnen van Luxemburg. De wijnstreek wordt in zijn geheel beheerd volgens de principes van duurzame landbouw, zonder het gebruik van insecticiden, pesticiden of kunstmest. Dit domein is medeoprichter van de vereniging „Domaine et Tradition“.*

TRADITION  
BERNARD-MASSARD

INTERNATIONAL

INTERNATIONAAL

# Bernard-Massard à l'export

## *Bernard-Massard in het buitenland*

En 1922, la création de l'Union Economique Belgo-Luxembourgeoise - précurseur de l'Union Européenne - permet à la société de se développer dans le cadre de la zone de libre-échange avec la Belgique. Aujourd'hui encore, la Belgique reste l'un des plus grands consommateurs de vins effervescents au monde et représente 30% des ventes de la maison. En tant que principal exportateur de vins effervescents du Luxembourg, Bernard-Massard est présent dans plus de 20 pays. La Cuvée de l'Ecusson fait ainsi partie du TOP 5 des meilleures ventes en Finlande et cette même cuvée est aussi de plus en plus appréciée au Canada, qui représente aujourd'hui le second marché de l'entreprise.

In 1922 maakt de oprichting van de Belgisch-Luxemburgse Economische Unie - voorloper van de Europese Unie - het de onderneming mogelijk om te groeien in het kader van de vrijhandelszone met België. Tot de dag van vandaag blijft België met 30% omzetaandeel van het wijnhuis een van de grootste afnemers van mousserende wijnen in de wereld. Als grootste exporteur van Luxemburgse mousserende wijnen is Bernard-Massard aanwezig in meer dan 20 landen. De Cuvée de l'Ecusson behoort tot de top 10 best verkochte wijnen in Finland en deze cuvée wordt ook steeds geliefder in Canada, het land dat tegenwoordig de tweede afzetmarkt van het bedrijf vormt.

— UNE PRÉSENCE —

## INTERNATIONALE

INTERNATIONAAL AANWEZIG



- Allemagne / Duitsland
- Autriche / Oostenrijk
- Belgique / België
- Canada / Canada
- Colombie / Colombia
- Ecosse / Schotland
- Estonie / Estland

- Finlande / Finland
- France / Frankrijk
- Grande-Bretagne / Groot-Brittannië
- Japon / Japan
- Lituanie / Litouwen
- Norvège / Noorwegen

- Pays-Bas / Nederland
- Pologne / Polen
- Russie / Rusland
- Seychelles / Seychellen
- Slovaquie / Slowakije
- Suède / Zweden
- Suisse / Zwitserland

- Rep. Tchèque / Tsjechische Republiek
- USA / USA
  - Webster Groves, Webster Groves, New York / New York, Weymouth / Weymouth, New Orleans / New Orleans



---

BIENVENUE DANS NOS CAVES

---

WELKOM IN ONZE WIJNKELDERS

Venez découvrir les secrets de l'élaboration des cuvées Bernard-Massard et profitez d'un moment de détente sur les bords de la Moselle.

Nous vous proposons:

- une projection audiovisuelle sur l'élaboration des vins mousseux selon la « Méthode Traditionnelle »
- une visite guidée des caves
- plusieurs formules de dégustation des vins et cuvées de la maison

*Kom eens langs om de geheimen van de wijnbereiding van de Bernard-Massard cuvées te ontdekken en profiteer tegelijkertijd van een moment van ontspanning langs de oevers van de Moezel.*

*Wij bieden:*

- een audiovisuele voorstelling over de productie van mousserende wijnen volgens de "Méthode Traditionnelle"
- een rondleiding langs een deel van de wijnkelders.
- meerdere proeverijen van wijnen en cuvées van het wijnhuis.