



DOMAINE CLOS DES ROCHERS

AUXERROIS GREVENMACHER FELS



ORIGINE DES VINS

A.O.P. Moselle Luxembourgeoise
Grevenmacher "Fels"
100 % Auxerrois

VINIFICATION

Les vendanges sont effectuées manuellement par tris sélectifs permettant de cueillir les raisins au meilleur moment de maturité.
Récoltés en bacs de 200 kilos, les raisins sont transférés deux fois par jour au pressoir du domaine équipé de presses pneumatiques.
Les moûts sont fermentés dans des petites cuves en inox ou en chêne, sous contrôle thermique. Après un élevage de plusieurs mois sur lies fines, les vins sont mis en bouteille au printemps suivant la récolte.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Vin souple et fruité

ACCORDS METS ET VINS

Compagnon parfait de tout un repas, se déguste aussi bien en apéritif.
Température de service : 8°-10°C

CONSERVATION

Conserver les bouteilles couchées
Vin prêt à boire. À consommer dans les 4 ans

DONNÉES TECHNIQUES

Emballage : Carton - bouteilles couchées
Conditionnement : 6 x75 cl