



DOMAINE CLOS DES ROCHERS

BRUT 2007



ORIGINE DES VINS

Vignoble du Domaine Clos des Rochers

Appellation : Crémant de Luxembourg

VINIFICATION

Vendange manuelle

Pressurage des raisins entiers avec un maximum de 65 litres pour 100 kg de raisins

Fermentation des moûts sous contrôle thermique

Assemblage, seconde fermentation en bouteille, remuage, dégorgement et dosage

COMPOSITION DE LA CUVÉE

Pinot Blanc, Riesling

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

2007 : très riche, ayant produit des raisins d'une maturité exceptionnelle. Grâce aux nuits fraîches durant l'été, ce millésime a pu être vendangé normalement et a conservé une belle acidité soutenant bien les vins.

La cuvée présente à la fois une belle maturité de fruit et beaucoup de fraîcheur. Bulle fine et crémeuse.

ACCORDS METS ET VINS

Une belle cuvée d'apéritif qui se conservera au moins 3 ans.

Servir à 8 °C

CONSERVATION

Conserver les bouteilles couchées

DONNÉES TECHNIQUES

Emballage : Carton

Conditionnement : 6 x75 cl