



# DOMAINE CLOS DES ROCHERS

## BRUT 2008



### 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

Le millésime 2008 a produit des vins pleins de fraîcheur se prêtant admirablement à la production de grands crémants.

Il s'agit d'un millésime très typique et très représentatif pour les vins luxembourgeois.

Après une maturation sur lies de plus de 3 ans, cette cuvée a atteint la maturité recherchée, mais elle pourra encore se garder plusieurs années selon le goût de chacun.

### 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