



DOMAINE CLOS DES ROCHERS

CUVÉE FLEUR DES ROCHERS



ORIGINE DES VINS

Moselle Luxembourgeoise
assemblage de 50% Chardonnay et de 50% Pinot Blanc

VINIFICATION

Ce vin issu de nos meilleures parcelles de vieilles vignes a été vinifié à partir d'une sélection raisins arrivés au plus haut niveau de maturité.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Des parfums de fleurs blanches mêlées à des notes délicatement toastées.
En bouche, un équilibre alliant puissance et longueur en bouche à une belle fraîcheur minérale

ACCORDS METS ET VINS

Accompagne les plats de poissons en sauce, les viandes blanches (volaille) ou les crustacés

DISTINCTIONS

Médaille d'or au Mundus Vini 2017

CONSERVATION

Conserver les bouteilles couchées
Vin prêt à boire. À consommer dans les 5 ans

DONNÉES TECHNIQUES

Emballage : Carton
Conditionnement : 6 x75 cl