



DOMAINE CLOS DES ROCHERS

DR. FREDERIC CLASEN 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

Chardonnay, Pinot Noir

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.

Le pinot noir et le chardonnay confèrent à ce vin son velouté et sa finesse. Ample et harmonieuse, elle s'épanouit en bouche sur des petites notes beurrées avec une belle mousse fine en soutien. Vin d'exception.

ACCORDS METS ET VINS

Très vineuse, puissante, accompagnera des entrées à base de poissons gras ou des terrines de volaille mais aussi parfaite à l'apéritif. Servir à 8 °C

DISTINCTIONS

Médaille d'Or au Concours National des Crémants en juin 2010 en France

CONSERVATION

Conserver les bouteilles couchées

Vin prêt à boire. À consommer dans les 4 ans

DONNÉES TECHNIQUES

Emballage : Carton

Conditionnement : 6 x75 cl