



DOMAINE CLOS DES ROCHERS

PINOT GRIS



ORIGINE DES VINS

A.O.P. Moselle Luxembourgeoise

Raisins sélectionnés sur les meilleures parcelles de Wormeldange et d'Ahn.

100 % Pinot Gris

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

Ampleur flatteuse du Pinot Gris mais sans excès de sucre résiduel. Un vin de gastronomie.

ACCORDS METS ET VINS

A déguster sur une viande blanche, un foie gras poêlé, un dessert peu sucré ou à l'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