



# DOMAINE CLOS DES ROCHERS

## PINOT NOIR



### ORIGINE DES VINS

Moselle Luxembourgeoise

Région : Luxembourg

100 % Pinot Noir

### VINIFICATION

Elevage : élevé de 1 à 4 ans pour un conserver un boisé discret

### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe est d'un rouge plus ou moins soutenu selon les millésimes. Le nez reflète bien le pinot noir et ses arômes de fruits rouges bien mûrs. Ce vin présente une bouche fruitée et tonique avec des tanins bien fondus et un boisé discret.

### ACCORDS METS ET VINS

Ce vin s'accorde à merveille avec des terrines de gibier, des viandes rouges, en sauce ou rôties. On peut citer comme exemple un magret de canard aux cassis dont le goût se mariera subtilement avec ce vin. Il accompagne également parfaitement les fromages. Se prête tout à fait à un passage en carafe. Servir à 14 - 17 °C.

### CONSERVATION

Conserver les bouteilles couchées

Prêt à boire - À consommer dans les 3-5 ans.

### DONNÉES TECHNIQUES

Emballage : Carton - bouteilles couchées

Conditionnement : 6 x75 cl