



DOMAINE CLOS DES ROCHERS

RIESLING GREVENMACHER FELS



ORIGINE DES VINS

A.O.P. Moselle Luxembourgeoise
Grevenmacher "Fels"
100 % Riesling

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

Né sur un terroir de calcaires à fossiles, ce Riesling fait la démonstration qu'il est le cépage Roi de la Moselle Luxembourgeoise.

Ce Riesling est marqué par sa minéralité, une structure harmonieuse et équilibrée aux arômes de pomme Granny Smith, kiwi et citronnelle.

Il peut être bu sur sa jeunesse aux fruits gourmands ; il pourra également s'épanouir quelques années pour développer une structure plus riche.

Température de service : 8°-10°C

DISTINCTIONS

Médaille d'or au Mundus Vini 2017

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