



DOMAINE CLOS DES ROCHERS

RIESLING GREVENMACHER "GROÄRD"



ORIGINE DES VINS

Moselle Luxembourgeoise
Grevenmacher Groärd
100 % Riesling

VINIFICATION

Les vins sont issus d'une vendange très tardive et à maturité maximale. Le petit rendement du vignoble (inférieur à 40 hl/ha) fournit un vin complexe et minéral.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Dans tous les millésimes, ce vin reflète la structure très minérale de son sous-sol. Acidité bien fondue, vin dense avec une trame très serrée.

ACCORDS METS ET VINS

Terrines et gibiers, volailles roties, pot au feu.

CONSERVATION

Conserver les bouteilles couchées
Vin prêt à boire. À consommer dans les 10 ans

DONNÉES TECHNIQUES

Emballage : Carton
Conditionnement : 6 x75 cl