



DOMAINE CLOS DES ROCHERS

RIESLING - VENDANGE TARDIVE



ORIGINE DES VINS

Moselle Luxembourgeoise

100 % Riesling

Caractéristiques : Seuls les vins présentant un titre alcoolique de 95° Oechsle peuvent obtenir la mention "vendanges tardives".

VINIFICATION

Vendange manuelle. Tri "grain par grain", fermentation de plusieurs semaines à plusieurs mois en petites cuves inox.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Un concentré de Riesling conservant un beau sucre résiduel équilibré par une belle acidité. Vin rare dépassant rarement les 150 litres par vendange.

ACCORDS METS ET VINS

A déguster seul ou sur un dessert de fruits peu sucré.

CONSERVATION

Conserver les bouteilles couchées

Vin prêt à boire. Vieillira plusieurs décennies.

DONNÉES TECHNIQUES

Emballage : Carton - bouteilles couchées

Conditionnement : 6 x 37,5 cl