



DOMAINE CLOS DES ROCHERS

RIESLING - VIN DE GLACE



ORIGINE DES VINS

Moselle Luxembourgeoise
100 % Riesling

VINIFICATION

Ce vin est élaboré à partir de raisins récoltés par une température extérieure naturelle inférieure ou égale à moins 7°C.
Il présente un titre alcoolique de 120° Oechsle.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Alliage d'un très haut sucre résiduel et d'une acidité rafraichissante. Très concentré, fruité, présent.

ACCORDS METS ET VINS

A déguster seul ou sur des desserts peu sucrés.
Accompagne également un foie gras.

DISTINCTIONS

Le millésime 2009 a été couronné en 2011 d'une grande médaille d'or par le "Mundus Vini", référence allemande dans le domaine des concours de vins, et certainement au niveau des Riesling.

CONSERVATION

Plusieurs décennies

DONNÉES TECHNIQUES

Emballage : Carton - bouteilles couchées
Conditionnement : 6 x 37,5 cl