



DOMAINE CLOS DES ROCHERS

ROSÉ



ORIGINE DES VINS

Vignoble du Domaine Clos des Rochers

Appellation : Crémant de Luxembourg

VINIFICATION

Vendange manuelle

Pressurage des raisins entiers avec un maximum de 65 litres pour 100 kg de raisins

Fermentation des moûts sous contrôle thermique

Assemblage, seconde fermentation en bouteille, remuage, dégorgement et dosage

COMPOSITION DE LA CUVÉE

100 % Pinot Noir

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Une cuvée sensuelle et gourmande avec sa robe rose thé

Un rosé vineux et ample

ACCORDS METS ET VINS

A boire sur son fruit dans les 2 ans

A servir seul ou en accompagnement d'amuse-bouches en début de repas ou sur un dessert peu sucré.

Servir à 8 °C

DISTINCTIONS

Médaille d'or au 25ième concours National des Crémants de France et de Luxembourg 2016 à Limoux (France)

CONSERVATION

Conserver les bouteilles couchées

DONNÉES TECHNIQUES

Emballage : Carton - bouteilles couchées

Conditionnement : 6 x75 cl