



DOMAINE CLOS DES ROCHERS

GEWÜRZTRAMINER



ORIGINE DES VINS

Moselle Luxembourgeoise

100 % Gewürztraminer

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, 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

Floral, épicé, onctueux et long en bouche. Litchi et Rose thé.

ACCORDS METS ET VINS

Apéritif, foie gras au naturel, desserts peu sucrés et une cuisine épicée.

DISTINCTIONS

Vin couronné 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