



# DOMAINE CLOS DES ROCHERS

## PINOT BLANC WORMELDANGE NUSSBAUM



### ORIGINE DES VINS

A.O.P. Moselle Luxembourgeoise  
Wormeldange "Nussbaum"  
100 % Pinot Blanc

### 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 ou en chêne, 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

Cépage élégant et tout en finesse

### ACCORDS METS ET VINS

Vin de toutes les occasions. Accompagne parfaitement les entrées froides, les viandes blanches et les poissons. Température de service : 8°-10°C

### 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