



RIESLING **GRAND PREMIER CRU** **DE NOS ROCHERS**



Terroir

- Marnes keupériennes
- Vignobles en pente
- Vendange manuelle

Dégustation

Le Riesling est certainement le vin le plus connu et le plus typique de notre région. Surnommé le Vin-roi de la Moselle, il s'agit d'un cépage, qui va traduire comme un miroir le terroir où il a été planté. Son acidité, contrebalancée par la riche palette des arômes (poire, pomme, abricot, citron, pamplemousse), donne naissance à un vin complexe, tout en fraîcheur.

Vinification

- Egrappage partiel
- Fermentation contrôlée à 16°C
- Elevage en cuves en inox de 31 hectos

Accords gastronomiques

Nous recommandons le Riesling sur un poulet, des moules marinières ou des Saint-Jacques. Idéal sur une « Friture de la Moselle », un plat typiquement luxembourgeois

