



PINOT GRIS GRAND PREMIER CRU DE NOS ROCHERS



Terroir

- Marnes keupériennes
- Vignobles en pente
- Vendange manuelle

Dégustation

Le Pinot Gris peut de nos jours être considéré comme le vin gastronomique favori des luxembourgeois. Avec son agréable fraîcheur, sa belle minéralité et sa complexité aromatique (abricot, fruit de la passion, pamplemousse, noisette fraîche), le Pinot Gris est apprécié par la plupart des connaisseurs. Ce vin moderne et bien équilibré est un accompagnement idéal de la haute cuisine.

Vinification

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

Accords gastronomiques

Le Pinot Gris accompagne à merveille le veau ou le poisson en sauce.

