



AUXERROIS GRAND PREMIER CRU DE NOS ROCHERS



Terroir

- Sol calcaire
- Vignobles en pente
- Vendange manuelle

Dégustation

Bien qu'il soit rarement cultivé en dehors du Luxembourg, l'Auxerrois est un vin captivant, offrant un large éventail d'arômes. Il affiche une bouche expressive de melon, de mirabelle et d'agrumes avec une finale légèrement épicée. Ce délice fruité allie fraîcheur et finesse à une faible acidité, ce qui le rend très agréable.

Vinification

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

Accords gastronomiques

L'Auxerrois accompagne à merveille la cuisine asiatique, le poisson en sauce ou encore les asperges

