



DOMAINE CLOS DES ROCHERS

## CRÉMANT DE LUXEMBOURG BRUT



### PRODUCTEUR

Créé au XIX<sup>ème</sup> siècle, ce domaine appartient à la famille Clasen, qui délègue la vente de ses vins à Bernard-Massard depuis 1982. Les 16 hectares de vignes du Domaine « Clos des Rochers » sont situés sur les meilleurs coteaux des villages de Grevenmacher, Wormeldange et Ahn. Le vignoble est exclusivement planté de variétés nobles – Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Gris et Riesling. Les vins du Domaine sont réputés pour leur finesse, leur pureté de style, et leur touche minérale qui les dotent d'une bonne longévité.



### CÉPAGES

Pinot Blanc, Riesling



### ANALYSE

Alcool : 12,5 % | Acidité : 5,9 g/l | Sucre résiduel : 9,3 g/l



### VINIFICATION

« Méthode traditionnelle » classique. Une fois composée, la Cuvée, additionnée d'une « liqueur de tirage », à base de vin, de sucre et de levures destinées à provoquer la fermentation, est mise en bouteille. Le gaz carbonique dégagé par cette fermentation rend le vin effervescent. Après une longue période de maturation, chaque bouteille est « remuée » afin de concentrer les levures dans le goulot et « dégorgée » pour les en extraire. Une « liqueur d'expédition », dosée en fonction du style du produit, est ajoutée avant le bouchage et l'habillage de la bouteille..



### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Un Crémant vineux et floral avec de jolis arômes de fruits rouges, fruits secs et de noix.



### ACCORDS METS

Apéritif, dessert, plat végétarien, poisson et crustacé.  
Servir à 4-8°C.



### CONSERVATION

Prêt à boire. À consommer dans les 3 ans.



### DONNÉES TECHNIQUES

Bouteille :	0,75 l
EAN bouteille :	-
Type de bouchage :	bouchon en liège
Emballage :	carton x 6
ITF :	-
Marquage carton :	5129
	CRÉMANT DE LUXEMBOURG BRUT
	AOP/L- _____
	6x75 cl
Palette :	Europalette
Bouteilles / palette :	420