



RIESLING,  
GREVENMACHER FELS,  
DOMAINE "CLOS DES ROCHERS"



### *Autour du vignoble...*

- ✕ Surface : 130 ares
- ✕ Caractéristiques : Sol argilo-calcaire sur dolomites
- ✕ Age des vignes : 15 ans

### *Portrait d'un millésime...*

Ce vin peut être considéré comme une très bonne année où toutes les conditions nécessaires à la création d'un grand millésime étaient réunies. Il en résulte des vins amples, fuités et long en bouche, promis à un bel avenir.

### *Autour de ce vin...*

- ✕ Cépage : Riesling – Fût 304
- ✕ Marque Nationale MN-7182
- ✕ Nombre de bouteilles : 7.941 (0,75 l)
- ✕ Date de vendange : 21/10/09
- ✕ Caractère : Complexe, long et équilibré
- ✕ Alcool : 12,54 %
- ✕ Acidité : 7,40 g/l
- ✕ Sucre résiduel : 6,80g/l
- ✕ Vieillessement : Prêt à boire.  
À consommer dans les 4 ans.
- ✕ Température de stockage : 12°-18°C
- ✕ Position de stockage : couchée
- ✕ Accompagnement : Par excellence, le vin d'accompagnement des poissons et fruits de mer ainsi que viandes blanches.
- ✕ Température de service : 8°-10°C

### *Votre appréciation...*

Lors de l'élaboration de nos vins notre seul souci est que chacune de nos bouteilles vous procure un moment de plaisir et de détente. Que celles-ci n'échappent pas à la règle et justifient la confiance que vous voulez bien nous témoigner.



Caves Bernard-Massard  
8, rue du Pont • L-6773 Grevenmacher  
Tél.: +352 75 05 45-1 • Fax : +352 75 06 06  
e-mail : [info@bernard-massard.lu](mailto:info@bernard-massard.lu)  
[www.bernard-massard.com](http://www.bernard-massard.com)



RIESLING,  
GREVENMACHER FELS,  
DOMAINE "CLOS DES ROCHERS"



### *Autour du vignoble...*

- ✕ Surface : 130 ares
- ✕ Caractéristiques : Sol argilo-calcaire sur dolomites
- ✕ Age des vignes : 15 ans

### *Portrait d'un millésime...*

Ce vin peut être considéré comme une très bonne année où toutes les conditions nécessaires à la création d'un grand millésime étaient réunies. Il en résulte des vins amples, fuités et long en bouche, promis à un bel avenir.

### *Autour de ce vin...*

- ✕ Cépage : Riesling – Fût 304
- ✕ Marque Nationale MN-7182
- ✕ Nombre de bouteilles : 7.941 (0,75 l)
- ✕ Date de vendange : 21/10/09
- ✕ Caractère : Complexe, long et équilibré
- ✕ Alcool : 12,54 %
- ✕ Acidité : 7,40 g/l
- ✕ Sucre résiduel : 6,80g/l
- ✕ Vieillessement : Prêt à boire.  
À consommer dans les 4 ans.
- ✕ Température de stockage : 12°-18°C
- ✕ Position de stockage : couchée
- ✕ Accompagnement : Par excellence, le vin d'accompagnement des poissons et fruits de mer ainsi que viandes blanches.
- ✕ Température de service : 8°-10°C

### *Votre appréciation...*

Lors de l'élaboration de nos vins notre seul souci est que chacune de nos bouteilles vous procure un moment de plaisir et de détente. Que celles-ci n'échappent pas à la règle et justifient la confiance que vous voulez bien nous témoigner.



Caves Bernard-Massard  
8, rue du Pont • L-6773 Grevenmacher  
Tél.: +352 75 05 45-1 • Fax : +352 75 06 06  
e-mail : [info@bernard-massard.lu](mailto:info@bernard-massard.lu)  
[www.bernard-massard.com](http://www.bernard-massard.com)

