Riesling, Clos des Rochers, Grevenmacher Fels, Moselle Luxembourgeoise, Grand Premier Cru



Le domaine de la famille Clasen remonte au 19e siècle. Ses 22 hectares de vignes, situés dans les meilleurs coteaux de Grevenmacher donnent des vins d'une qualité et d'une pureté et typicité reconnaissable. Le charme du vin provient des petits rendements, des vendanges sélectives à la main et d'une approche raisonnée de la viticulture.

Encépagement: 100% riesling

Dégustation: Les arômes fruités de poire et abricots sur un zeste d'orange avec une touche minérale. Cette minéralité vient tout de suite en bouche, avant le fruité puis la rondeur dû à quelques sucres résiduels, à peine perceptible qui donne l'ampleur.

Potentiel de garde: 3-4 ans

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Il ira très bien avec des poissons, des viandes blanches et des pot-au-feu.

- Asperges « à la flamande »
- Truite aux amandes
- Choucroute
- ...