

DOMAINES VINSMOSELLE

LUXEMBOURG

A partir du jeudi 9 novembre 2017 :

Les Domaines Vinsmoselle vous présentent leurs vins Primeurs 2017 : « Pinot Noir Primeur » et « Auxerrois Nouveau »

Le week-end dernier, nous sommes passés à l'heure d'hiver. En conséquence, les soirées deviennent plus longues et plus chaleureuses. Un moment parfait pour un bon « primeur » 100% luxembourgeois !

Les primeurs 2017 sont les premiers ambassadeurs du nouveau millésime et dévoilent déjà le potentiel du millésime 2017.

Il va sans dire que cette année était une année avec des hauts et des bas pour nos vigneron. La gelée du printemps a endommagé un tiers des fleurs, et les pertes constatées lors de la récolte n'étaient donc pas une surprise. La faible récolte de cette année est la principale raison de la qualité de ce millésime, car le pied de vigne portant peu de raisins, les arômes sont plus concentrés. Des conditions optimales pour un vin exceptionnel.

Le Pinot Noir Primeur 2017 fait preuve d'une grande fraîcheur, d'un gout vif et fruité. Il se caractérise par une robe brillante, d'un rouge griotte. Un vin corsé aux arômes de cerise et de framboise complexes, avec des tanins fins, qui s'harmonisent très bien au palais. Malgré son jeune âge, ce primeur est déjà chaleureux et vineux. La température idéale pour le déguster est de 14°. Il accompagnera parfaitement les plats suivants : pizza, tarte flambée, quiche lorraine, boudin noir, assiette de fromage ou de charcuterie et une fondue en hiver.

La qualité de l'Auxerrois Nouveau 2017 n'a rien à envier à celle du Pinot Noir Primeur. C'est un vin avec des notes intenses et fruitées, cette année on y retrouve les arômes de l'ananas et des fruits exotiques. Quiconque connaît le goût de l'Auxerrois, reconnaîtra en ce vin tous les arômes caractéristiques de ce cépage. Il est frais et déjà corsé avec une légère acidité, ainsi qu'une finesse faisant preuve d'une belle rondeur et d'une puissance aromatique. Il offre une belle longueur en bouche, presque crémeuse, qui invite même à boire un second verre. Nous recommandons de le boire à une température de 8 à 10° avec une salade composée, de la volaille ou des pâtes.

Les deux vins Primeurs 2017 des Domaines Vinsmoselle seront disponibles à partir du jeudi 9 novembre dans le commerce, aux vinothèques des Domaines Vinsmoselle ainsi que dans notre e-shop : www.vinsmoselle.lu.