

Découvrons le millésime 2017 avec les **primeurs**

Ce 9 novembre Vinsmoselle a sorti ses premiers vins primeurs, à savoir un blanc et un rouge. Le **Pinot Noir** Primeur 2017 fait preuve d'une grande fraîcheur, d'un goût 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. On recommande 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 sont disponibles depuis le 9 novembre dans le commerce, aux vinothèques des Domaines Vinsmoselle ainsi que dans l'e-shop : www.vinsmoselle.lu.

