



ST LAURENT ROUGE

AOP

CÔTES DE REMICH



Terroir

- Marnes keupériennes
- Vignobles en pente
- Vendange manuelle

Dégustation

Le St Laurent est le plus corsé des vins rouges luxembourgeois avec sa robe foncée et ses arômes de fruits rouges (prunes, griottes), très plaisants en bouche. Sa vinification en fûts de chêne luxembourgeois lui confère structure et équilibre, grâce à des tannins fins et soyeux. Vin de garde ce cépage, disparu de nos régions depuis près d'un siècle, allie puissance et ampleur.

Vinification

- Macération à froid pendant 4-5 jours
- Fermentation contrôlée à 17°C
- Elevage partiel en cuves en inox et en fûts de chêne luxembourgeois

Accords gastronomiques

Idéal sur de la viande rouge, un canard ou de la biche

