



DOMAINE
**SUNNEN
HOFFMANN**
REMERSCHEM

Grande dégustation de Printemps

- Vins et crémants luxembourgeois
- Vins français, italiens, allemands, portugais et libanais

(détail de tous les vins en dégustation en annexe)

BELLE SÉLECTION DE FROMAGES ET
AUTRES SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

Quand Les 23 et 24 mars 2019 de 14 à 20 hrs

Où Domaine Sunnen / 6, rue des Prés
L-5441 Remerschen *(parking facile)*

Sonnen-Hoffmann

MAISON FONDÉE EN 1872

Quelques découvertes et nouveautés

SUNNEN-HOFFMANN

MILLESIME DE RÊVE

2018 peut déjà être considéré aujourd'hui comme un des millésimes les plus remarquables jamais vendangés au Luxembourg.

Belle récolte avec des raisins sains d'une grande maturité, ces vins promettent déjà aujourd'hui par leur expression aromatique, leur corps et leur belle longueur en bouche.

On vous présente les premiers vins de ce millésime déjà mythique : AUXERROIS (fruité et souple), PINOT BLANC (matière et longueur), PINOT GRIS (aromatique et structuré) et RIESLING (profondeur et puissance).

VINS ETRANGERS

- Domaine Emilien Jean (conversion bio)
Ce jeune vigneron, qui a fait son apprentissage chez Sylvain Fadat dans le Languedoc, incarne la nouvelle génération du Marmandais.
Nous vous proposons 2 vins rouges :
2017 BE API (14,20 TTC) tout en fruit
2016 ANTHOPHILIA (24,90 TTC) dense, généreux et épicé.
- Domaine de la Ville Rouge (vins biologiques)
2016 Au Pied de la Source IGP Drôme (9,10 TTC). Issu de Syrah, Marsellan, Merlot et Pinot Noir, ce vin de caractère aux notes légèrement épicées et tanniques est un vin de plaisir et idéal pour les repas entre amis.
2015 CROZES-HERMITAGE « Cuvée Paul » (16,40 TTC) est un vin 100% Syrah en AOP Crozes-Hermitage.
De couleur intense, avec un nez complexe de fruits rouges, ce vin très rond se présente avec de la matière et une finale structurée.

Nous vous accueillerons avec plaisir pour déguster ensemble nos belles bouteilles.

Corinne Kox-Sunnen



Yves Sunnen

