



Alsace Blanc

Terroir :

L'association de sols limono-calcaires et marno-calcaires sont à l'origine de la délicatesse aromatique de cet Alsace Blanc.

Dégustation :

- **Robe** : Jaune pâle.
- **Nez** : Il montre un bel équilibre entre ces 3 cépages avec un nez tout de même sur la retenu. Celui-ci est discret et floral sur des notes de chèvrefeuille et de jasmin.
- **Bouche** : La bouche possède beaucoup de finesse et est aérienne. Elle joue sur des alternances entre acidité et rondeur. La finale est portée sur toute la longueur par des amers bien mûrs.

Accord mets & vin

Il se mariera agréablement avec vos plats de tous les jours, de l'apéritif à la viande blanche en passant par les poissons en sauce. On peut également l'accommoder sur des fromages doux.

Catégorie de sucrosité

1/3 (Vin dit sec)

Température de service

8-10°C

Temps de garde

5 ans

Domaine André Regin
4 Rue de la Forge 67120 WOLXHEIM
andre.regin@wanadoo.fr

Exploitation Agricole à Responsabilité limitée
Tel (+33) 03 88 38 17 02
www.domaine-regin.fr