



Crémant Brut

Pinot Blanc - Auxerrois

Terroir :

Nos parcelles destinées à l'élaboration du Crémant Brut se trouvent sur des sols profonds, des sols loessiques, optimaux à la maturation de nos raisins.

Dégustation :

- **Robe** : Son jaune pâle est magnifié par ses trains de bulles.
- **Nez** : Frais, ce Crémant développe par la suite de subtils arômes floraux ainsi que ceux de fruits à chair blanche telle que la poire.
- **Bouche** : Cette belle harmonie est le résultat d'une merveilleuse effervescence ainsi qu'un équilibre entre l'acidité et le sucre idéal. La finesse des bulles apporte souplesse et légèreté.

Accord mets & vin

Que ce soit pour l'apéritif, au dessert ou pour un moment de fête, notre Crémant Brut est toujours partant.

Catégorie de sucrosité

1/3 (Vin dit sec)

Température de service

5-6°

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