





Macération - Vin Orange 2022

Gewurztraminer - Riesling

Terroir :

Issu entièrement de nos parcelles implantées dans le Grand Cru, ce vin se comporte à 80% de Gewurztraminer et 20 % Riesling. Ce terroir parfaitement taillé pour la garde des vins donnera dans le futur des vins avec beaucoup de salinité et de fraîcheur.

Dégustation :

- **Robe :** Couleur ambrée aux reflets cuivrés.
- **Nez :** Très expressifs et essentiellement marqué par des épices, telles que la coriandre, clous de girofle, ... On peut également déceler des notes de distillat comme la framboise, les fruits rouges. Ce nez reste toutefois complexe et aérien avec des notes d'écorces d'orange ou encore d'agrumes.
- **Bouche :** La bouche est d'une belle fraîcheur avec une structure acide portée par de légers tanins. La complexité du nez se retrouve en bouche. Le vin possède beaucoup de longueur avec une finale salivante et rafraichissante.

Accord mets & vin

Grâce à cette cuvée de macération, nous pouvons retrouver toute la fraîcheur et la complexité du Grand Cru de Wolxheim. Ce vin est élaboré pour être un Gewurztraminer sec, avec une pointe de Riesling, pour cela il fera un grand vin de gastronomie qui pourra aussi bien s'accompagner d'un plat traditionnel comme atypique, à qui osera sortir des sentiers battus.

Catégorie de sucrosité

1/3 (Vin dit sec)

Température de service

8-10°

Temps de garde

6-7 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