



## **Pinot Noir 2021**

### ***Terroir :***

Cette parcelle est adossée au Horn, sur les plateaux de la colline. Ce Pinot Noir bénéficie d'un sol brun calcaire, issu de la sédimentation des collines sous-vosgiennes, adéquat à la maturation de la famille des Pinots.

### ***Dégustation :***

- **Robe** : Couleur rouge cerise.

- **Nez** : Des arômes de fruits rouges frais et légers tels que la griotte et framboise sont présents. Le nez se complexifie par des notes de menthe poivrée qui apportent de la fraîcheur.

- **Bouche** : Ce Pinot Noir 2021 se montre tout en élégance et en souplesse. Il se caractérise par de notes de fruits frais en bouche réhaussé par une attaque acidulée. La matière étant modérée, ce vin s'exprime tout en longueur et a une belle buvabilité.

### ***Accord mets & vin***

Ce vin sera idéal avec de la charcuterie, du gibier, des viandes rouges ou encore des préparations exotiques à partir de poisson. Au moment du fromage, il égaillera vos papilles avec un morceau de camembert, comté, roquefort...

### **Catégorie de sucrosité**

1/3 (Vin dit sec)

### **Température de service**

10-12°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](http://www.domaine-regin.fr)