



Sylvaner

Terroir:

Ce vin provenant de parcelles reposant sur un sol brun, calcaire issu d'alluvions des rivières vosgiennes.

Dégustation :

- Robe : Jaune pâle aux reflets or.
- **Nez :** Son nez présente des notes fruités telles que le citron ou la pêche des vignes. Par la suite, vous trouverez des arômes plus subtils comme le tilleul, les fleurs blanches mais également une certaine minéralité.
- **Bouche :** Sa mise en bouche est souple, marquée par une aromatique légère et discrète. le milieu de bouche est rond avec un belle équilibre. Sur la fin, vous retrouverez ces arômes d'agrumes tout en fraicheur.

Accord mets & vin

Il accompagnera à merveille vos poissons et crustacés mais aussi vos viandes blanches et tourtes.

Catégorie de sucrosité 1/3 (Vin dit sec) Température de service 8-10°C Temps de garde 3-4 ans

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