



Crémant Blanc de Noirs

Pinot Noir

Terroir :

Nos parcelles de Pinot Noir destinées à l'élaboration du Crémant Blanc de Noirs à base de Pinot Noir mûrissent sur des sols calcaires à roche dure. Ses sols riches seront par la suite très généreux avec la qualité de ces Pinots Noirs.

Dégustation :

- **Robe** : Sa couleur jaune tirant sur de petits reflets rose clair.
- **Nez** : Au nez très complexe, notre Blanc de Noirs cultive des arômes de fruits blancs et de petits fruits rouges. On retrouve également des tendances lactées qui vous plongeront dans une grande curiosité.
- **Bouche** : Les arômes fruités du nez seront toujours présents en bouche, mis en valeur par l'agitation des bulles. Ce Crémant présente une faible acidité qui permet de gagner en souplesse et en persistance.

Accord mets & vin

Idéal pour des apéritifs dînatoires ou pour des vins d'honneur.

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