



Muscat 2021

Terroir :

Le Muscat provient d'un terroir sur lequel se trouvent des sols calcaïques profonds et argileux reposant sur des marnes du Lias.

Dégustation :

- **Robe** : Jaune pâle aux reflets mi-or.
- **Nez** : Très expressif et aromatique, ce nez est typique du cépage avec ses arômes de raisin frais.
- **Bouche** : Ce vin sec présente une bouche souple, fruitée et délicate rappelant les arômes du nez. On note un bel équilibre entre le fruit et l'acidité qui donne un caractère digeste et de plaisir.

Accord mets & vin

Très exigeant au niveau des accords, le Muscat accompagnera parfaitement vos petits repas froids, comme des terrines, des noix de St-Jacques, des saumons marinés mais aussi les asperges. Servi au moment de l'apéritif il saura charmer vos invités.

Catégorie de sucrosité

1/3 (Vin dit sec)

Température de service

8-10°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