



## ***Pinot Gris « Cuvée Antoine » 2021***

### ***Terroir :***

Implantée sur les premiers monts de la colline d'Avolsheim, la parcelle de notre Pinot Gris « Cuvée Antoine » bénéficie d'un ensoleillement conséquent ainsi que d'un sol calcaire essentiel à l'équilibre et à l'expression aromatique du vin.

### ***Dégustation :***

- **Robe** : Jaune citron-or soutenu aux reflets brillants.
- **Nez** : Ce nez est voluptueux et gras. Très aromatique et gourmand, légèrement acidulé ses notes de fruits jaunes, de pêche et mangue sont une invitation au voyage.
- **Bouche** : Ronde et suave, le vin tapisse tout le palais. Avec ses notes de fruits murs, miellées et caramel on découvre une bouche dotée d'une belle matière et d'une légère amertume donnant du relief en fin de bouche.

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

Incontournable pour tous repas à partir de viandes blanches, de ris ou d'abats. Il accompagne parfaitement le poisson et sait se faire apprécier avec des plats exotiques tel que le canard laqué, le curry de porc, les tacos ou le risotto.

#### **Catégorie de sucrosité**

2/3 (Vin dit demi-sec)

#### **Température de service**

8-10°C

#### **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](http://www.domaine-regin.fr)