



Riesling « Cuvée Thomas » 2021

Terroir :

Nos raisins de Riesling « Cuvée Thomas » murissent sur les coteaux de la commune d'Avolsheim. Ayant pour origine la sédimentation des collines sous-vosgiennes, ce sol brun calcaire sur roche dure donne au vin une grande expression aromatique.

Dégustation :

- **Robe** : Jaune or léger aux reflets brillants.
- **Nez** : Ce Riesling présente un nez expressif et aromatique, avec des notes florales et de pierre à fusil. Les arômes iodés rappellent la salinité du Riesling.
- **Bouche** : Elle se révèle pleine de fraîcheur et de finesse et se caractérise par des notes d'agrumes et salines. Ces notes salines et iodées sont typiques du terroir calcaire de Wolxheim. Le milieu de bouche laisse place à un vin mûr et acidulé qui se termine tout en finesse.

Accord mets & vin

Ce vin racé conviendra sur les fruits de mers et poissons, les volailles, fromage de chèvre sans oublier la fameuse choucroute alsacienne.

Catégorie de sucrosité

1/3 (Vin dit 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