



Riesling « Cuvée Thomas » 2020

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 citron aux reflets brillants.
- **Nez** : Ce Riesling présente un nez intense et expressif, sur des notes d'agrumes comme le citron ou l'écorce d'orange. Son aromatique est envoûtante, riche et gourmande.
- **Bouche** : Elle se caractérise par une dominante de fruits, à l'image des arômes du nez. Le vin remplit la bouche tout en longueur et est soutenu par une légère attaque qui apporte de la fraîcheur en milieu de bouche. La finale est suave et enrobante, avec de beaux amers donnant du relief.

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