



CLANDESTINO 2023

Appellation : Vin de France

Superficie des parcelles : 11 ares pour le Riesling & 5 ares pour le Pinot blanc

Âge des vignes : 30 ans

Cépage : Riesling & Pinot Blanc

Situation : Les coteaux sont exposés sud-est sur des fortes pentes avec des sols gréseux à dominante volcanique. Les deux parcelles ne proviennent pas du même secteur ; l'une est située à Bernardvillé et l'autre sur Nothalten dans le Bas-Rhin (67).

Certification : Demeter

Production : 1500 Bouteilles 75 cL - 20 Magnums 1,5 L

Degré d'alcool : **Sucre présent** : 0,76 g/l **Acidité** :

Réalisation de l'étiquette : Nathalie Menager

Note de dégustation : Vin sec avec une belle minéralité et une belle salinité également. En bouche vous pourrez trouver une légère acidité ce qui fait que Clandestino est un vin de garde. De plus, tous les raisins sont récoltés à la main lors des vendanges. A déguster frais autour d'un apéritif ou d'une bonne volaille.

Conseil du vigneron : Les vins sans soufre sont à carafes avant dégustation afin qu'ils puissent mieux s'exprimer.

Contactez Régis Bard :

- Adresse domaine : 2 rue Principale 67140 Bernardvillé
- Adresse mail : regis.bard@orange.fr
- Numéro de téléphone : 06 71 58 82 42
- Compte Instagram : [@domaineregis](https://www.instagram.com/domaineregis)