



Appellation : Vin de France

Lieu-dit : Schieferberg / Sohlenberg / Eichelberg

Superficie parcelle : 12 ares

Cépage : Riesling / Chardonnay / Pinot Noir

Situation : Ces trois terroirs situés en fond de vallée entre Bernardvillé et Reichsfeld (Bas-Rhin 67) profitent d'une exposition Est. Avec une forte pente et un sol sablonneux qui va ramener de la fraîcheur au vin. L'Eichelberg est situé sur les hauteurs de Bernardvillé avec une exposition plein sud avec un sol gréseux - volcanique. Le Schieferberg est lui exposé plein sud.

Certification : En conversion bio fin 2022 (Ecocert). Demeter - Label de la biodynamie en février 2025 (sans sulfites ajoutés appelé "vin nature").

Production : 300 Bouteilles 75 cl - 30 Magnums - 3 Jéroboams

Degré d'alcool : 11,5 % **Sucre présent** : 2,0 g/l

Réalisation de l'étiquette : Nathalie Menager

Note de dégustation : Sa couleur jaune pâle et sa robe grasse lui donnent sa consistance et ses jolies bulles fines. Au palais, une belle acidité vive et rafraîchissante. En fin de bouche, les trois cépages apportent l'élégance. Le Gewurztraminer quant à lui, amène une légère pointe aromatique qui va lui donner un léger goût de litchis.

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

Contacteur 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)