



Appellation : Alsace

Lieu-dit : Sohlenberg / Eichelberg

Cépage : Sylvaner

Superficie parcelle : 23 ares

Situation : Le Sohlenberg est exposé est. Son sol, en forte pente, se situe en fond de vallée entre Bernardvillé et Reichsfeld. L'Eichelberg se situe quant à lui sur les hauteurs de Bernardvillé. Il est exposé plein sud sur un sol gréseux - volcanique.

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

Production : 800 Bouteilles 75 cl - 13 Magnums - 2 Jéroboams

Degré d'alcool : 12,5° **Sucre présent** : **Acidité** :

Réalisation de l'étiquette : Nathalie Menager

Note de dégustation : Le Sylvaner en macération s'exprime avec des notes de pain d'épices. Sa robe orange et grasse lui donne la consistance d'un vin gourmand. Au palais, ce vin est puissant et long. On pourra retrouver dans un premier temps les caractéristiques d'un terroir gréseux-volcanique de l'Eichelberg. En fin de bouche, une belle acidité venant des sous-sols gréseux du Sohlenberg.

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)