



**Appellation** : Alsace

**Lieu-dit** : Schieferberg (signifie montagne de Schiste)

**Superficie parcelle** : 70 ares

**Cépage** : Riesling (avec un âge moyen de la vigne de 30 ans).

**Situation** : Coteau exposé plein sud à environ 350m d'altitude en contrebas du village de Bernardvillé (Bas-Rhin 67). Au pied de l'Ungersberg (sommets vosgien), les vignes bénéficient d'une exposition totale au soleil durant toute la journée. Le schiste bleu de Villé est un argile qui s'assemble très bien avec le Riesling.

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

**Production** : 750 Bouteilles 75 cl - 30 Magnums - 3 Jéroboams

**Degré d'alcool** : 13,5 %    **Sucre présent** : 1,2 g/l    **Acidité** : 6,8 g/l

**Réalisation de l'étiquette** : Nathalie Menager

**Note de dégustation** : Avec sa couleur jaune or assez claire et sa robe grasse et persistante, ce vin dégage au nez des notes d'agrumes, de citron vert mais aussi de Pierre-à-fusil. En bouche, le vin possède une très belle longueur aromatiquement puissante et raffinée, typique du terroir. En fin de bouche, vous pourrez y trouver une certaine salinité.

**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](mailto:regis.bard@orange.fr)
- Numéro de téléphone : 06 71 58 82 42
- Compte Instagram : [@domaineregis](https://www.instagram.com/domaineregis)