DOMAINE

ALLIMANT-LAUGNER

Vins & Crémants d'Alsace

CREMANT BRUT BLANC

Cuvée marquée par sa fraîcheur et finesse. Fermentation en levures naturelles, sans fermentation malolactique puis assemblage de 3 cépages pour un équilibre harmonieux. Elevée sur lattes pendant 18 mois pour des levures bien fondues et maintien des arômes de fruits frais.

Cuvee characterized by its freshness and finess. Fermentation only with natural yeasts, no malolactic. Blend of 3 varieties offering a subtle balance. Aged 18 months on the lees for well integrated yeasts and notes of fresh fruits.



- **Cépage / Variety** 60% Pinot blanc, 30% Riesling, 10% Pinot gris – AOC Crémant d'Alsace
- **Sol / Soil** : Granit & calcaire / Granit & limestone
- **Agriculture biologique** / Certified organic
- **Alcool / Alcohol** : 12,3 %
- **Sucre / Sugar** : 3,6 g/l – Brut
- **Acidité / Acidity** : 6,1 g/l
- **Garde / Aging** : 3-4 ans
- **Service / Temperature** : 6-7°C / 43°F
- **Formats / Bottle sizes** : standard 75 cl, magnum, jéroboam
- **Accords mets / vins** : Apéritif, poissons ou viandes blanches, desserts
  Wine & Food pairing: Aperitif, fish or white meat, desserts

Domaine Allimant-Laugner • 10 Grand'Rue 67600 Orschwiller (France)
03.88.92.06.52 • vins@allimantlaugner.fr • www.allimant-laugner.com