DOMAINE

ALLIMANT-LAUGNER

Vins & Crémants d'Alsace

COUP DE CŒUR
LE GUIDE HACHETTE DES VINS

CREMANT BRUT ROSE

Belle robe saumonée suite à une macération de quelques neures directement sur le pressoir. Fermenté en levures naturelles, sans fermentation malolactique puis élevée sur lattes de 15 à 18 mois afin de révéler de façon optimale les arômes de fruits frais.

Beautiful salmon pink color thanks to a short maceration on the press. Fermented in natural yeasts, without malolactic fermentation. Aged from 15 to 18 months on the lees to reveal optimally the notes of fresh red fruits.



- **Cépage / Variety** : **100% Pinot noir** – AOC Crémant d'Alsace
- **Sol / Soil** : Argilo-calcaire / Limestone
- **Agriculture biologique** / Certified organic
- **Alcool / Alcohol** : 12,4 %
- **Sucre / Sugar** : 4,1 g/l – Brut
- **Acidité / Acidity** : 5,7 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, dessert
  Wine & Food pairing: Aperitif, desserts
- **Distinction / Award :** Coup de cœur ★★★ Guide Hachette des Vins 2023
  91 points James Suckling

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