DOMAINE

ALLIMANT-LAUGNER

Vins & Crémants d'Alsace

PINOT NOIR 2023

Produit dans le style alsacien, avec une macération d'une semaine avant pressurage. Le millésime 2023 révèle un vin au nez intense et élégant, une bouche avec des arômes de fruits noirs et une finale tannique.

Alsatian style Pinot Noir, with a maceration of one week. The 2023 vintage reveals a wine with an intense and elegant nose, a palate with aromas of black fruits and a tannic finish.



Cépage / Variety 100% Pinot noir - AOC Alsace

Sol / Soil : Argilo-calcaire / Limestone

Agriculture biologique / Certified organic

Alcool / Alcohol : 12,65 %

Sucre / Sugar : 0,2 g/L – Sec / Dry

Acidité / Acidity : 5,7 g/L

Garde / Aging : 7 ans

Service / Temperature : 12-16°C / 54-60°F

Formats / Bottle sizes : 75 cL

Accords mets / vins : Viandes rouges et gibiers, barbecue et salades (servir plus frais)
Wine & Food pairing: Red meats and game, a little bit chilled with barbecues and salads

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