



Fiche technique / Technical sheet

PINOT BLANC 2020

Assemblage de Pinot Blanc et Auxerrois, qui permet d'équilibrer la fraîcheur du premier avec le fruit du second. Le nez est aromatique sur des notes de pomme reinette. La bouche, vive, équilibrée et avec une pointe de rondeur laisse place à une finale tonique sur les mirabelles.

Blend of the freshness of the Pinot Blanc and fruit of the Auxerrois. The nose is aromatic with notes of reinette apple. The palate is lively, well balance with a hint of roundness that gives way to a tonic finish plums.

-  **Cépage / Variety** : 50% Pinot Blanc, 50% Auxerrois - AOC Alsace
-  **Sol / Soil** : Argilo-calcaire / Limestone
-  **Agriculture raisonnée / Sustainable agriculture**
-  **Alcool / Alcohol** : 12,9%
-  **Sucre / Sugar** : 8,3 g/l
-  **Acidité / Acidity** : 5,2 g/l
-  **Garde / Aging** : 6 ans
-  **Service / Temperature** : 9°C / 48°F
-  **Formats / Bottle sizes** : 75cl
-  **Accords mets / vins** : entrées et salades composées, quiches, fromages frais
Wine & Food pairing: Appetizers, daily cuisine, young cheeses



Contact

Domaine Allimant-Laugner
10 Grand Rue
67600 Orschwiller (France)

+33 3 88 92 06 52
vins@allimantlaugner.fr

www.allimant-laugner.com