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
- **Distinctions / Awards :**
  • Médaille d'Argent Prix Plaisir Bettane+Desseauve 2024

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