



Fiche technique / Technical sheet

PINOT GRIS 2018

La générosité du millésime 2018 se retrouve dans cette cuvée vendangée à partir du 11 Septembre. Le nez fruité est intense avec des notes d'abricot sec. La bouche, riche et plaisante, offre une belle texture et finit sur des notes fumées.

The generosity of the 2018 vintage is reflected in this cuvee harvested from September 11th. The fruity nose is intense with notes of dried apricot. The palate, rich and pleasant, offers a beautiful texture and ends with smoky notes.



Cépage / Variety : 100% Pinot Gris - AOC Alsace



Sol / Soil : Argilo-calcaire / Limestone



Agriculture raisonnée / Sustainable agriculture



Alcool / Alcohol : 13,4%



Sucre / Sugar : 12 g/l



Acidité / Acidity : 3,2 g/l



Garde / Aging : 6 - 8 ans



Service / Temperature : 10°C / 50°F



Formats / Bottle sizes : 75cl



Accords mets / vins : Apéritif, cuisines riches ou en sauce, fromages

Wine & Food pairing: Aperitif, rich cuisine, cheeses



Contact

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

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

www.allimant-laugner.com