

DOMAINE
ALLIMANT-LAUGNER

Vins & Crémants d'Alsace

CREMANT PLATINE EXTRA BRUT

Issue d'un assemblage de Pinot Blanc et de Riesling, cette cuvée a été vinifiée sans aucun ajout de sucre et zéro dosage au dégorgement après 42 mois d'élevage sur latte. Elle transmet ainsi une pure expression de son terroir granitique, à la fraîcheur cristalline.

Made from a blend of Pinot Blanc and Riesling, this cuvee was vinified without any addition of sugar and zero dosage at the disgorgement after 42 months on the lees. It reveals a pure expression of its granitic terroir, with a crystalline freshness.

 **Cépage / Variety** 60% Pinot blanc, 40% Riesling –
AOC Crémant d'Alsace

 **Sol / Soil** : Granit

 **En conversion bio / In organic conversion**

 **Alcool / Alcohol** : 12,4 %

 **Sucre / Sugar** : 0,3 g/l – Brut

 **Acidité / Acidity** : 7,4 g/l

 **Garde / Aging** : 6-7 ans

 **Service / Temperature** : 6-7°C / 43°F

 **Formats / Bottle sizes** : standard 75 cl

 **Accords mets / vins** : Apéritif, fruits de mer
Wine & Food pairing: Aperitif, seafood

 **Distinctions / Awards** : James Suckling : 90 pts
Robert Parker Wine Advocate : 92 pts

