

DOMAINE
ALLIMANT-LAUGNER

Vins & Crémants d'Alsace

SYLVANER 2024



Cuvée produite sur une parcelle de 55 ans où vigueur et production sont limitées afin d'optimiser l'expression minérale de nos raisins. Herbe fraîche et fenouil au nez avant une fraîcheur et une vivacité intense en bouche avec des notes mentholées.

Produced on a 54 years old parcel of vine where vigor and production are well controlled to optimize the mineral expression of the grapes. Fresh herb and fennel on the nose, before a lively and extremely fresh mouth, with menthol notes.

 **Cépage / Variety** 100% Sylvaner - AOC Alsace

 **Sol / Soil** : Granit

 **Certifié Agriculture biologique FR-BIO-09**

 **Alcool / Alcohol** : 11,65 %

 **Sucre / Sugar** : 0,55 g/L – Sec / Dry

 **Acidité / Acidity** : 5,1 g/L

 **Garde / Aging** : 6 ans

 **Service / Temperature** : 9°C / 48°F

 **Formats / Bottle sizes** : 75 cL

 **Accords mets / vins** : Crustacés et fruits de mer, charcuterie

Wine & Food pairing: Oysters and seafood, deli meats

