



## Fiche technique / Technical sheet

# PINOT GRIS AU PUIES DES MOINES 2018

Située en contrebas du Grand Cru Praelatenberg et vendangée après passerillage et en surmaturité, afin de produire un vin moelleux équilibré et digeste par sa fraîcheur.

Located just below the Grand Cru Praelatenberg, harvested a few days after regular harvest, with passerillage in order to produce a rich cuvee well balanced with nice freshness remaining.

-  **Cépage / Variety** : 100% Pinot Gris - AOC Alsace
-  **Sol / Soil** : Argilo-calcaire / Limestone
-  **Agriculture raisonnée / Sustainable agriculture**
-  **Alcool / Alcohol** : 13,5%
-  **Sucre / Sugar** : 34 g/l
-  **Acidité / Acidity** : 4,2 g/l
-  **Garde / Aging** : 10 ans
-  **Service / Temperature** : 8°C / 47°F
-  **Formats / Bottle sizes** : 75cl
-  **Accords mets / vins** : Apéritif, foie gras, fromages et desserts  
**Wine & Food pairing:** Aperitif, liver, cheeses & desserts



## Contact

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

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

[www.allimant-laugner.com](http://www.allimant-laugner.com)