




Fiche technique / Technical sheet


CREMANT BLANC

Cuvée marquée par sa fraîcheur et finesse. Fermentation en levures naturelles, sans fermentation malolactique puis assemblage de 3 cépages pour un équilibre harmonieux. Elevé sur lattes pendant 18 mois pour des levures bien fondues et maintien des arômes de fruits frais.

Cuvee characterized by its freshness and finess. Fermentation only with natural yeasts, no malolactic. Blend of 3 varieties offering a subtle balance. Aged 18 months on the lees for well integrated yeasts and notes of fresh fruits.

 **Cépage / Variety** : 60% Pinot Blanc, 30% Riesling, 10% Pinot Gris - AOC Crémant d'Alsace

 **Sol / Soil** : Granit & calcaire / Granit & limestone

 **Agriculture raisonnée / Sustainable agriculture**


 **Alcool / Alcohol** : 12,3%


 **Sucre / Sugar** : 3,6 g/l

 **Acidité / Acidity** : 6,1 g/l

 **Garde / Aging** : 3-4 ans

 **Service / Temperature** : 5°C / 41°F

 **Formats / Bottle sizes** : standard 75cl, magnum, jéroboam

 **Accords mets / vins** : Apéritif, poissons ou viandes blanches, dessert

Wine & Food pairing: Aperitif, fish or white meat, desserts



Contact

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

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

www.allimant-laugner.com