

DOMAINE ALLIMANT-LAUGNER

Vins & Crémants d'Alsace



PINOT NOIR 2024



Produit dans le style alsacien, avec une macération d'une semaine avant pressurage. Le millésime 2024 révèle un vin au nez intense et élégant, une bouche avec des arômes de fruits noirs et une finale tannique.

Alsatian style Pinot Noir, with a maceration of one week. The 2024 vintage reveals a wine with an intense and elegant nose, a palate with aromas of black fruits and a tannic finish.

 **Cépage / Variety** 100% Pinot noir - AOC Alsace

 **Sol / Soil** : Argilo-calcaire / Limestone

 **Agriculture biologique** / Certified organic

 **Alcool / Alcohol** : 12,74 %

 **Sucre / Sugar** : 0,81 g/L – Sec / Dry

 **Acidité / Acidity** : 4,5 g/L

 **Garde / Aging** : 7 ans

 **Service / Temperature** : 12-16°C / 54-60°F

 **Formats / Bottle sizes** : 75 cL

 **Accords mets / vins** : Viandes rouges et gibiers, barbecue et salades (servir plus frais)

Wine & Food pairing: Red meats and game, a little bit chilled with barbecues and salads

