



## Fiche technique / Technical sheet

# PINOT NOIR 2019

Produit dans le style Alsacien, macération d'une semaine avant pressurage. Raisins sains et aromatiques en 2019 aux peaux fines et tanins souples. Nez fruité parfumé et bouche fraîche et équilibrée.

Alsatian style Pinot Noir, produced with maceration of one week. Healthy and aromatic grapes in 2019, with a beautiful balance of the fruits and freshness.



**Cépage / Variety** : 100% Pinot Noir - AOC  
Alsace



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



**Agriculture raisonnée / Sustainable agriculture**



**Alcool / Alcohol** : 12,8%



**Sucre / Sugar** : 0,8 g/l



**Acidité / Acidity** : 5,6 g/l



**Garde / Aging** : 6 ans



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



**Formats / Bottle sizes** : 75cl



**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



## 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)