













Fiche technique / Technical sheet

PINOT GRIS VENDANGES TARDIVES 2015

Millésime d'anthologie pour les vins moelleux, vendangés dès les 2 premières semaines d'Octobre. Cuvée riche marquée par une acidité bien présente offrant de magnifiques perspectives de garde.

Outstanding vintage for the sweet cuvees, harvested first weeks of October. Rich cuvee, well balanced for wonderful potential of aging.

-  **Cépage / Variety** : 100% Pinot Gris - AOC Alsace
-  **Sol / Soil** : Argilo-calcaire / Limestone
-  **Agriculture raisonnée / Sustainable agriculture**
-  **Alcool / Alcohol** : 12,9%
-  **Sucre / Sugar** : 64,6 g/l
-  **Acidité / Acidity** : 6,1
-  **Garde / Aging** : 15 - 18 ans
-  **Service / Temperature** : 8°C / 47°F
-  **Formats / Bottle sizes** : 75cl
-  **Accords mets / vins** : Apéritif et desserts
Wine & Food pairing: Aperitif & desserts



Contact

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

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

www.allimant-laugner.com