

DOMAINE
ALLIMANT-LAUGNER

Vins & Crémants d'Alsace

CREMANT PLATINE EXTRA BRUT

Issue d'un assemblage de Pinot Blanc et de Riesling, cette cuvée a été vinifiée sans aucun ajout de sucre et zéro dosage au dégorgement après 42 mois d'élevage sur latte. Elle transmet ainsi une pure expression de son terroir granitique, à la fraîcheur cristalline.

Made from a blend of Pinot Blanc and Riesling, this cuvee was vinified without any addition of sugar and zero dosage at the disgorgment after 42 months on the lees. It reveals a pure expression of its granitic terroir, with a crystalline freshness.



Cépage / Variety 60% Pinot blanc, 40% Riesling –
AOC Crémant d'Alsace



Sol / Soil : Granit



En conversion bio / In organic conversion



Alcool / Alcohol : 12,4 %



Sucre / Sugar : 0,3 g/l – Brut



Acidité / Acidity : 7,4 g/l



Garde / Aging : 4-5 ans



Service / Temperature : 6-7°C / 43°F



Formats / Bottle sizes : standard 75 cl



Accords mets / vins : Apéritif, fruits de mer
Wine & Food pairing: Aperitif, seafood



Distinctions / Awards : James Suckling : 90 pts
Robert Parker Wine Advocate : 92 pts

