










Fiche technique / Technical sheet

CREMANT ROSE

Belle robe saumonée suite à une macération de quelques heures directement sur le pressoir. Fermenté en levures naturelles, sans fermentation malolactique puis élevé sur lattes entre 12 et 18 mois afin de révéler de façon optimale les arômes de fruits frais.

Beautiful salmon pink color thanks to a short maceration on the press. Fermented in natural yeasts, without malolactic fermentation. Aged from 12 to 18 months on the lees to reveal optimally the notes of fresh red fruits.

-  **Cépage / Variety** : 100% Pinot Noir - AOC
Crémant d'Alsace
-  **Sol / Soil** : Argilo-calcaire / Limestone
-  **Agriculture raisonnée / Sustainable agriculture**
-  **Alcool / Alcohol** : 12,4%
-  **Sucre / Sugar** : 4,1 g/l
-  **Acidité / Acidity** : 5,7 g/l
-  **Garde / Aging** : 3-4 ans
-  **Service / Temperature** : 6 - 7°C / 43°F
-  **Formats / Bottle sizes** : standard 75cl, magnum, jéroboam
-  **Accords mets / vins** : Apéritif, dessert
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