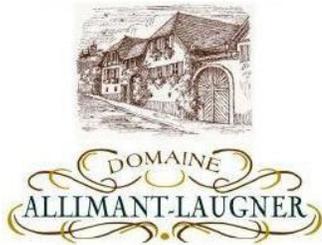


Gewurztraminer 2011

Appellation Alsace contrôlée



Le domaine Allimant-Laugner est une exploitation familiale située à Orschwiller, fief du Haut-Koenigsbourg. François Antoine ALLIMANT, (1778-1848) Officier de la Grande Armée sous Napoléon 1er. A 42 ans, le Capitaine en retraite, rentre à Orschwiller, achète plusieurs parcelles pour planter de la vigne sur les coteaux. Au XVIII^{ème} siècle, la famille ALLIMANT, rachète le domaine qui se situe au pied du remarquable Château médiéval "le Haut-Koenigsbourg". Le vignoble représente 12 hectares de vignes situées sur des sols variés: Pinot Noir, Pinot gris, le Gewurztraminer, le Sylvaner, Pinot blanc, Muscat, Riesling. La plupart des cépages poussent sur un sol granitique principal sauf le Muscat et Gewurztraminer qui se développent dans la partie sud du village, sur un sol calcaire.

Cépages : 100 % Gewurztraminer

Analyse: 12.5% alc. / vol.

Dégustation: *Marqué par son origine granitique, est à la fois intense et élégant au nez, diffusant généreusement des senteurs de rose et d'acacia. Vivacité et rondeur, persistant. Plein d'épices et d'arômes de fleurs, avec des notes de fruits mûrs. Charnu et onctueux en bouche. Peut se bonifier trois ans. En accompagnement en apéritif, dessert, avec du foie gras ou des fromages forts.*

Service : Entre 8 et 10 °C.

Apogée : 0, 3 ans.

