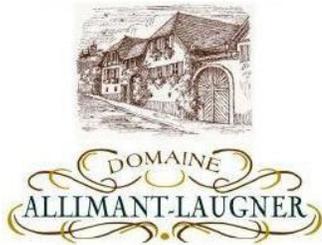


## *Pinot Gris 2011*

### *AOC Alsace*



*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 XVIIIème 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.*

*La variété est venue en Alsace à la fin du 16ème siècle et a été appelé Tokay. En 1970, son nom a été changé en Tokay Pinot Gris, mais depuis 2007, les vigneronns alsaciens ont dû quitter le nom de Tokay (qui se réfère seulement au vin hongrois) et le vin est tout simplement appelé Pinot Gris.*

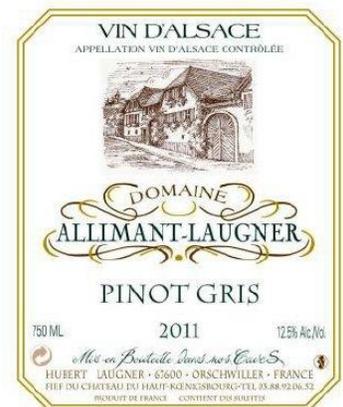
**Cépages :** 100 % Pinot gris

**Analyse:** 13.32% alc. / vol.

**Dégustation:** *Une belle robe jaune-doré. Une grande complexité des arômes de ce vin: sol de la forêt, les fruits secs, de coing, d'abricot et de miel. Bon équilibre entre la richesse et la fraîcheur croustillante. Accompagne avec succès le foie gras, plats richement aromatisées, les viandes blanches, le porc, le risotto ... il fait également un vin d'apéritif délicieux.*

**Service :** Entre 8 et 10 °C.

**Apogée :** 0, 5 ans.



Code :

Prix :

Format : 750 ml