

Adresse de livraison

Nom :

Prénom :

Adresse :

.....

.....

.....

Téléphone :

E-mail :

Date de commande : / /

Signature :

Conditions de vente

Livraison en France métropolitaine et en Belgique
Colis et transporteurs adaptés au transport de vin

Franco de port à partir de 12 bouteilles

Réduction par bouteille

48 bouteilles	-1,00 €
84 bouteilles	-1,50 €
500 bouteilles	-2,00 €
DEPART CAVE 12 bouteilles	-2,50 €

Envoyez votre bon de commande par courrier postal
(Domaine Allimant-Laugner 10 Grand'Rue 67600 Orschwiller)
ou par e-mail (vins@allimantlaugner.fr)



Producteur de vins alsaciens depuis onze générations, notre domaine familial est situé à Orschwiller, sous le Château du Haut-Koenigsbourg. Nous y produisons toute la gamme des vins d'Alsace sur 12 hectares de vignes.

Nos parcelles bénéficient d'une grande diversité de sols, passant du lourd argilo-calcaire au sud du village, à un sol plus granitique au Nord notamment sur nos parcelles du Grand Cru Praelatenberg.

Forts de notre héritage, nous essayons de concilier traditions et modernité, en travaillant en conversion biologique et en produisant des vins fins et équilibrés pour toutes les occasions !



10 Grand'Rue 67600 ORSCHWILLER

03.88.92.06.52

vins@allimantlaugner.fr

www.allimant-laugner.com

Suivez nos actualités sur  

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

2022-2023



Nos vins

Effervescents	● Crémant Blanc Brut	11,00 €	Pinot blanc, Riesling et Pinot gris pour un crémant équilibré et frais. Idéal pour les apéritifs, poissons et fruits de mer.
	● Crémant Demi-sec	11,50 €	Pinot blanc, Riesling et Pinot gris dans une cuvée plus riche. Idéal pour les apéritifs et desserts.
	● Crémant Platine	16,00 €	Pinot blanc, Riesling, vinifié sans sucre ajouté, 42 mois sur latte et non dosé.
	● Crémant Rosé	11,50 €	100% Pinot noir, frais, fruité et aromatique. A déguster en apéritif ou en dessert. ★★★ Coup de cœur Guide Hachette 2023
Assemblage	● Gentil 2019	8,00 €	Riesling, Muscat, Pinot gris. Sec et aromatique pour toutes les occasions : apéritif, poissons, viandes blanches.
7 cépages d'Alsace	● Pinot noir 2020	10,00 €	Rouge léger, sec et fruité. A déguster avec des viandes rouges ou frais avec des grillades et salades.
	● Sylvaner 2020	8,00 €	Sec et frais, idéal avec les crustacés et fruits de mer
	● Pinot blanc 2020	8,50 €	Souple et fruité, pour toutes les occasions et réceptions (rôtis de veau, quiches, fromages frais...)
	● Riesling 2021	9,70 €	Vin frais et sec, avec des notes citronnées, idéal en gastronomie : poissons, volailles, choucroute
	● Muscat 2019	9,50 €	Aromatique, fruité et léger, apéritifs et entrées (asperges)
	● Pinot gris 2019	10,00 €	Capiteux et riche. Pour accompagner une viande d'agneau, canard, risotto ou des fromages chauds.
	● Gewurztraminer 2019	10,50 €	Aromatique et épicé. Idéal pour les apéritifs, cuisines asiatiques et fromages à pâte molle.
	● Gewurztraminer 2020	11,50 €	Médaille de Platine (97 pts) Decanter World Wines Awards 2022.
Vins de terroir	● Riesling Grand Cru Praelatenberg 2019	18,00 €	Sec et minéral. A déguster avec du homard ou des poissons en marinade.
	● Pinot gris au Puits des Moines 2020	14,50 €	Fin et moelleux. Idéal pour accompagner un apéritif ou du foie gras poêlé.
	● Gewurztraminer Grand Cru Praelatenberg 2018	18,50 €	Ample et généreux, pour les apéritifs et desserts. Médaille d'Or (95 pts) Decanter World Wines Awards 2022
Moelleux	● Pinot gris Vendanges tardives 2015	20,50 €	Equilibre entre richesse et fraîcheur
	● Gewurztraminer Vendanges tardives 2015	23,50 €	Concentration intense, aromatique. Idéal pour les apéritifs et desserts.
Jus	Jus de raisin	6,50 €	100% Muscat, pour les petits-déjeuners et les plus jeunes

Bon de commande

Cuvée	Tarif unitaire	Quantité	Total
Crémant Blanc Brut	11,00 €		
Crémant Demi-sec	11,50 €		
Crémant Platine	16,00 €		
Crémant Rosé	11,50 €		
Gentil 2019	8,00 €		
Pinot noir 2020	10,00 €		
Sylvaner 2020	8,00 €		
Pinot blanc 2020	8,50 €		
Riesling 2021	9,70 €		
Muscat 2019	9,50 €		
Pinot gris 2019	10,00 €		
Gewurztraminer 2019	10,50 €		
Gewurztraminer 2020	11,50 €		
Riesling Grand Cru Praelatenberg 2019	18,00 €		
Pinot gris au Puits des Moines 2020	14,50 €		
Gewurztraminer Grand Cru Praelatenberg 2018	18,50 €		
Pinot gris Vendanges tardives 2015	20,50 €		
Gewurztraminer Vendanges tardives 2015	23,50 €		
Jus de raisin	6,50 €		
TOTAL BOUTEILLES			
REMISES [voir réduction selon nombre de bouteilles au verso]			
TOTAL			