

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

Total bouteilles = multiple de 6

Réduction par bouteille

48 bouteilles	-0,50 €
84 bouteilles	-1,00 €
DEPART CAVE	
A partir de 6 bouteilles	-1,00 €
A partir de 12 bouteilles	-2,00 €

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

DOMAINE

ALLIMANT-LAUGNER

Vins & Crémants d'Alsace

Producteur de vins alsaciens depuis onze générations et trois siècles, notre domaine familial est situé à Orschwiller, sous le Château du Haut-Koenigsbourg. Nous y produisons toute la gamme des vins d'Alsace sur 13 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 agriculture 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.

2026-2027

DOMAINE

ALLIMANT-LAUGNER

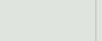
Vins & Crémants d'Alsace



Nos vins

Effervescents	● Crémant Blanc		Brut	12,00 €	Pinot blanc, Riesling et Pinot gris pour un crémant équilibré et frais. Idéal pour les apéritifs, poissons. ★★ Guide Hachette 2026
	● Crémant Rosé		Brut	13,00 €	100% Pinot noir, frais, fruité et aromatique. A déguster en apéritif ou en dessert. ★ Guide Hachette 2027.
	● Crémant Satin		Demi-sec	12,50 €	Pinot blanc et Pinot gris s'associent dans cette cuvée plus gourmande et généreuse. Ses notes miellées et de fruits confits offrent de beaux accords avec les fromages crémeux et desserts.
	● Crémant Platine 2021		Extra-brut	20,00 €	Pinot blanc, Riesling, vinifié sans sucre ajouté, 42 mois sur latte et non dosé. Pour les apéritifs et plateaux de fruits de mer.
Assemblage	● Gentil 2024		Sec	9,00 €	Riesling, Muscat, Pinot gris. Sec et aromatique pour toutes les occasions : apéritif, poissons, viandes blanches.
7 cépages d'Alsace	● Pinot noir 2024		Sec	11,00 €	Rouge aromatique sur des notes de mûre et cerise noire. A déguster avec des viandes rouges ou plus frais avec des grillades et salades.
	● Sylvaner 2024		Sec	9,00 €	Sec et frais, idéal avec les crustacés et fruits de mer.
	● Pinot blanc 2024		Sec	9,00 €	Souple et fruité, pour toutes les occasions et réceptions (rôts de veau, quiches, fromages frais...). Médaille d'Argent Prix Plaisir Bettane + Desseauve.
	● Riesling 2024		Sec	11,00 €	Vin frais et vif, avec des notes citronnées et de fleur blanche. Idéal en gastronomie : poissons, volailles, choucroute.
	● Muscat 2024		Sec	10,00 €	Aromatique, fruité et léger, apéritifs et entrées (asperges).
	● Pinot gris 2024		Demi-sec	11,00 €	Capiteux et riche. Pour accompagner une viande d'agneau, un risotto ou des fromages chauds.
	● Gewurztraminer 2023		Moelleux	11,50 €	Aromatique (litchi, rose) et épicé. Idéal pour les apéritifs, cuisines asiatiques et fromages à pâte molle. 92 points Wine Advocate Robert Parker.
Cuvées spéciales	● Riesling Grand Cru Praelatenberg 2023		Sec	22,00 €	Nez citronné, bouche tendue et minérale. A déguster avec du homard ou des poissons en marinade. 92 points Wine Advocate Robert Parker.
	● Pinot gris au Puits des Moines 2024		Moelleux	16,00 €	Nez aromatique et fruité, dense en bouche et qui conserve de la fraîcheur. Idéal pour accompagner un apéritif ou du foie gras poêlé. 92 points James Suckling.
	● Gewurztraminer Grand Cru Praelatenberg 2023		Moelleux	20,00 €	Ample, généreux avec du volume. Pour les apéritifs, foie gras et desserts. 94 points Wine Advocate Robert Parker.
	● Gewurztraminer Vendanges Tardives 2022		Doux	27,00 €	Concentration intense, aromatique. Idéal pour les apéritifs et desserts.
	● Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles 2023		Doux	37,00 €	Concentration exceptionnelle, aux notes de marmelade, d'épices douces et d'écorces d'orange. Cuvée exclusive : 1100 bouteilles.
	Coffret Grand Cru Praelatenberg 2021	Disponible à partir de Novembre 2026		55,00 €	Coffret réunissant un Riesling et un Gewurztraminer AOC Grand Cru Praelatenberg 2021 dans une boîte cadeau élégante. Un millésime frais, précis et tout en tension.
	Coffret Grand Cru Praelatenberg 2022	Disponible à partir de Novembre 2026		55,00 €	Coffret réunissant un Riesling et un Gewurztraminer AOC Grand Cru Praelatenberg 2022 dans une boîte cadeau élégante. Un millésime de maturité, de profondeur et de concentration.

Bon de commande

Cuvée	Tarif unitaire	Quantité	Total
Crémant Blanc	 12,00 €		
Crémant Rosé	 13,00 €		
Crémant Satin	 12,50 €		
Crémant Platine		20,00 €	
Gentil 2024	 9,00 €		
Pinot noir 2024	 11,00 €		
Sylvaner 2024	 9,00 €		
Pinot blanc 2024	 9,00 €		
Riesling 2024	 11,00 €		
Muscat 2024	 10,00 €		
Pinot gris 2024	 11,00 €		
Gewurztraminer 2023	 11,50 €		
Riesling Grand Cru Praelatenberg 2023	 22,00 €		
Pinot gris au Puits des Moines 2024	 16,00 €		
Gewurztraminer Grand Cru Praelatenberg 2023		20,00 €	
Gewurztraminer Vendanges Tardives 2022		27,00 €	
Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles 2023	 37,00 €		
Coffret Gd Cru Praelatenberg 2021 Disponible à partir de Novembre 2026		55,00 €	
Coffret Gd Cru Praelatenberg 2022 Disponible à partir de Novembre 2026		55,00 €	
TOTAL BOUTEILLES (multiple de 6)			
		REMISES (voir réduction selon nombre de bouteilles au verso)	
		TOTAL	