

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

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.

DOMAINE ALLIMANT-LAUGNER

Vins & Crémants d'Alsace



Nos vins

Effervescents	● Crémant Blanc	Brut	11,50 €	Pinot blanc, Riesling et Pinot gris pour un crémant équilibré et frais. Idéal pour les apéritifs, poissons.
	● Crémant Rosé	Brut	12,50 €	100% Pinot noir, frais, fruité et aromatique. A déguster en apéritif ou en dessert. ★★★ Coup de cœur Guide Hachette 2023.
	● 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 2020	Extra-brut	19,00 €	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 2022	Sec	8,50 €	Riesling, Muscat, Pinot gris. Sec et aromatique pour toutes les occasions : apéritif, poissons, viandes blanches.
7 cépages d'Alsace	● Pinot noir 2023  	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 2022	Sec	8,50 €	Sec et frais, idéal avec les crustacés et fruits de mer.
	● Pinot blanc 2021	Sec	9,00 €	Souple et fruité, pour toutes les occasions et réceptions (rôti de veau, quiches, fromages frais...)
	● Riesling 2023  	Sec	10,50 €	Vin frais et vif, avec des notes citronnées et de fleur blanche. Idéal en gastronomie : poissons, volailles, choucroute.
	● Muscat 2022	Sec	10,00 €	Aromatique, fruité et léger, apéritifs et entrées (asperges)
	● Pinot gris 2023  	Demi-sec	10,50 €	Capiteux et riche. Pour accompagner une viande d'agneau, un risotto ou des fromages chauds.
	● Gewurztraminer 2022	Moelleux	11,50 €	Aromatique (litchi, rose) et épicé. Idéal pour les apéritifs, cuisines asiatiques et fromages à pâte molle.
Cuvées spéciales	● Riesling Grand Cru Praelatenberg 2022	Sec	21,00 €	Nez citronné, bouche tendue et équilibrée autour d'une acidité minérale. A déguster avec du homard ou des poissons en marinade.
	● Pinot gris au Puits des Moines 2022	Moelleux	15,50 €	Nez aromatique et fruité, dense en bouche et qui conserve de la fraîcheur. Idéal pour accompagner un apéritif ou du foie gras poêlé.
	● Gewurztraminer Grand Cru Praelatenberg 2019	Moelleux	20,00 €	Ample, généreux avec du volume. Pour les apéritifs, foie gras et desserts. ★ Guide Hachette 2024
	● Gewurztraminer Vendanges Tardives 2022	Doux	27,00 €	Concentration intense, aromatique. Idéal pour les apéritifs et desserts
Jus	Jus de raisin		7,00 €	100% Muscat, pour les petits-déjeuners et les enfants.

Bon de commande

Cuvée	Tarif unitaire	Quantité	Total
Crémant Blanc	11,50 €		
Crémant Rosé	12,50 €		
Crémant Satin	12,50 €		
Crémant Platine	19,00 €		
Gentil 2022	8,50 €		
Pinot noir 2023  	11,00 €		
Sylvaner 2022	8,50 €		
Pinot blanc 2021	9,00 €		
Riesling 2023  	10,50 €		
Muscat 2022	10,00 €		
Pinot gris 2023  	10,50 €		
Gewurztraminer 2022	11,50 €		
Riesling Grand Cru Praelatenberg 2022	21,00 €		
Pinot gris au Puits des Moines 2022	15,50 €		
Gewurztraminer Grand Cru Praelatenberg 2019	20,00 €		
Gewurztraminer Vendanges Tardives 2022	27,00 €		
Jus de raisin	7,00 €		

TOTAL BOUTEILLES

REMISES

(voir réduction selon nombre de bouteilles au verso)

TOTAL

Tarif valable du 1^{er} Octobre 2024 au 30 Septembre 2025