

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.

2025-2026

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. ★★ ★ 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 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. 92 points Wine Advocate Robert Parker.
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 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. Médaille d'Argent Prix Plaisir Bettane + Desseauve.
	● Sylvaner 2023 	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 2023 	Sec	11,00 €	Vin frais et vif, avec des notes citronnées et de fleur blanche. Idéal en gastronomie : poissons, volailles, choucroute. ★★ Coup de cœur Guide Hachette 2026.
	● Muscat 2024 	Sec	10,00 €	Aromatique, fruité et léger, apéritifs et entrées (asperges).
	● Pinot gris 2023 	Demi-sec	11,00 €	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. ★ Guide Hachette 2026.
Cuvées spéciales	● Riesling Grand Cru Praelatenberg 2022	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 la fraîcheur. Idéal pour accompagner un apéritif ou du foie gras poêlé. 92 points James Suckling.
	● Gewurztraminer Grand Cru Praelatenberg 2022	Doux	20,00 €	Ample, généreux avec du volume. Pour les apéritifs, foie gras et desserts.
	● 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.

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 2023 	11,00 €		
Sylvaner 2023 	9,00 €		
Pinot blanc 2024 	9,00 €		
Riesling 2023 	11,00 €		
Muscat 2024 	10,00 €		
Pinot gris 2023 	11,00 €		
Gewurztraminer 2022	11,50 €		
Riesling Grand Cru Praelatenberg 2022	22,00 €		
Pinot gris au Puits des Moines 2024 	16,00 €		
Gewurztraminer Grand Cru Praelatenberg 2022	20,00 €		
Gewurztraminer Vendanges Tardives 2022	27,00 €		
Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles 2023 	37,00 €		
TOTAL BOUTEILLES			
		REMISES (voir réduction selon nombre de bouteilles au verso)	
		TOTAL	