



Jean d'énicheur de Crus

*Vins fins. Animations et
Dégustations à domicile.*

1, place de l'Abattoir
67190 MUTZIG

Tel/fax 03 90 40 91 18

www.JeanDenicheurDeCrus.com



Jean d'énicheur de Crus

*Vins fins. Animations et
Dégustations à domicile.*

1, place de l'Abattoir
67190 MUTZIG

Tel/fax 03 90 40 91 18

www.JeanDenicheurDeCrus.com



Jean d'énicheur de Crus

*Vins fins. Animations et
Dégustations à domicile.*

1, place de l'Abattoir
67190 MUTZIG

Tel/fax 03 90 40 91 18

www.JeanDenicheurDeCrus.com

Alsace

Riesling

Domaine Allimant Laugner

2014

Vin sec et floral. Au nez se mêlent des parfums de fleurs blanches et de citron jaune. La bouche est droite et franche, soutenue par une fine nervosité. Finale racée sur des notes florales et minérales.

Vignoble d'Alsace, département du Bas-Rhin.
Commune d'Orschwiller, à côte de St Hyppolite.

Type de sous-sol : calcaro-granitique

Cépages : Riesling 100%

Elevage en cuve inox.

A boire dès à présent. Apogée : 2015 Garde : 2019.

Servir frais à 8°C.

A harmoniser avec :

- * un carpaccio de saumon mariné aux herbes
- * un sandre braisé, sauce au vin blanc
- * une choucroute
- * des noix de St-Jacques pêlées et herbes fraîches

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

Jean Dénicheur de crus Tous droits réservés juillet 2015

Alsace

Riesling

Domaine Allimant Laugner

2014

Vin sec et floral. Au nez se mêlent des parfums de fleurs blanches et de citron jaune. La bouche est droite et franche, soutenue par une fine nervosité. Finale racée sur des notes florales et minérales.

Vignoble d'Alsace, département du Bas-Rhin.
Commune d'Orschwiller, à côte de St Hyppolite.

Type de sous-sol : calcaro-granitique

Cépages : Riesling 100%

Elevage en cuve inox.

A boire dès à présent. Apogée : 2015 Garde : 2019.

Servir frais à 8°C.

A harmoniser avec :

- * un carpaccio de saumon mariné aux herbes
- * un sandre braisé, sauce au vin blanc
- * une choucroute
- * des noix de St-Jacques pêlées et herbes fraîches

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

Jean Dénicheur de crus Tous droits réservés juillet 2015

Alsace

Riesling

Domaine Allimant Laugner

2014

Vin sec et floral. Au nez se mêlent des parfums de fleurs blanches et de citron jaune. La bouche est droite et franche, soutenue par une fine nervosité. Finale racée sur des notes florales et minérales.

Vignoble d'Alsace, département du Bas-Rhin.
Commune d'Orschwiller, à côte de St Hyppolite.

Type de sous-sol : calcaro-granitique

Cépages : Riesling 100%

Elevage en cuve inox.

A boire dès à présent. Apogée : 2015 Garde : 2019.

Servir frais à 8°C.

A harmoniser avec :

- * un carpaccio de saumon mariné aux herbes
- * un sandre braisé, sauce au vin blanc
- * une choucroute
- * des noix de St-Jacques pêlées et herbes fraîches

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

Jean Dénicheur de crus Tous droits réservés juillet 2015