



KIEFFER
JEAN-CHARLES & GERALD

VIN DE FRANCE
CHARDONNAY

Barrique

sec

2022

Vendanges mécaniques et presse pneumatique. Le vin est vinifié totalement en fûts de chêne bourguignons (fermentation alcoolique, fermentation malolactique) puis élevé 30 mois sur lies dans leurs barriques avec batonnage régulier. Filtration légère avant mise.

Infos techniques

Lieu-dit : "Heydi" (marno-gréseux)

Exposition : East

Rendement : 55 hL/ha

Acidité totale : 5,6 g/L

Sucre résiduel : < 0,2 g/L

Alcool : 14.6 % vol. (14,1% vol sur étiqu.)

Dégustation

Notes dominantes de noisettes grillées, et fleur blanche (acacia), le nez développe ensuite des touches plus yaourtées mêlées à une palette axée sur l'épice douce (muscade, vanille). La bouche présente un volume généreux, une belle longueur et un équilibre juste.

Idéal sur des toasts de truite fumée, les volailles rôties ou un plateau de fromages...



Maison KIEFFER
30 Rte des Vins
67140 Itterswiller, Alsace FRANCE,

vin@maison-kieffer.com
+33 (0)388.85.59.80
www.maison-kieffer.com



AOP Alsace
CHARDONNAY

Barrique
dry

2022

Mechanical harvest and pneumatic press. The wine totally vinified in Bundy sized oak barrel (alcoholic and malolactic fermentation) and then ageing for 30 months on their lies with regular batonnage. Light filtration before bottling.

Technical datas

Plots: "Heydi" (marl-sandstone)

Exposure: East

Yield: 55 hL/ha

Total acidity: 5.6 g/L

Residual sugar: < 0.2 g/L

Alcohol: 14.6 % vol. (14,1% vol sur étiqu.)

Tasting

Dominant of roasted hazelnuts and white flower (acacia), secondary you will feel some yoghurt to butter hints developing some interesting sweet spicy aromas (nutmeg, vanilla). In mouth, a generous volume and amazing length for a well-balanced wine.

smoked salmon toasts, roasted poultry, cheese plate.



Maison KIEFFER
30 Rte des Vins
67140 Itterswiller, Alsace FRANCE,

vin@maison-kieffer.com
+33 (0)388.85.59.80
www.maison-kieffer.com