



**KIEFFER**  
JEAN-CHARLES & GERALD

VIN MOUSSEUX  
**LA DORÉE**  
Sec

Pressurage rapide après vendange, sans macération. Élevé selon la méthode traditionnelle tout comme le Crémant d'Alsace, seconde fermentation en bouteille et 12 mois sur lattes avant dégorgement.

#### Technical datas

**Plots:** "Kritter" (argile-limon-sables)

**Varietal:** 60% Muscat, 40% Gewurztraminer

**Yield:** 55 hL/ha

**Total acidity:** 6,3 g/L

**Dosage:** 17 g/L

#### Tasting

La Dorée montre un caractère plus expressif avec un nez clairement sur des touches florales (sureau, jasmin) et les fruits exotiques (ananas, litchi, melon). Avec juste une touche de sucrosité à l'attaque, la finale est fraîche et presque sèche grâce à une mousse élégante et fine en bouche.

**Une alternative plus fine et vigneronne aux cocktails à la mode en terrasse.**



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

vin@maison-kieffer.com  
+33 (0)388.85.59.80  
[www.maison-kieffer.com](http://www.maison-kieffer.com)



**KIEFFER**  
JEAN-CHARLES & GERALD

VIN MOUSSEUX  
**LA DORÉE**  
Sec

Direct press after harvest, no maceration. Made with the traditional method, just like the Crémant d'Alsace AOP, it makes a second fermentation in bottle with 12 months ageing before disgorgement.

#### Technical datas

**Plots:** "Kritter" (clay-silt-sand)

**Varietal:** 60% Muscat, 40% Gewurztraminer

**Yield:** 55 hL/ha

**Total acidity:** 6,3 g/L

**Dosage:** 17 g/L (dry)

#### Tasting

La Dorée is showing a more expressive nose clearly on floral notes (elderberry, jasmin) and exotic fruits (pineapple, litchi, melon). With just a spike of sweetness and nice body by the attack, the finish tends to be dry and fresh with an interesting fine foam.

**Classy grower's alternative to those sparkly cocktails on the terrace !**



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

vin@maison-kieffer.com  
+33 (0)388.85.59.80  
[www.maison-kieffer.com](http://www.maison-kieffer.com)