



KIEFFER
JEAN-CHARLES & GERALD

AOP Crémant d'Alsace
BLANC DE NOIRS
Brut

Après une vendange manuelle et un pressurage direct des grappes entières, ce Crémant est élaboré avec un élevage sur lies de 12 mois.

Infos techniques

Lieu-dit : "Wolfhaus" (sablo-limoneux-graves)

Cépage : 100% Pinot Noir

Rendement : 80 hL/ha

Acidité totale : 6,2 g/L

Dosage : 5,6 g/L

Dégustation

D'une couleur dorée pâle, le nez est ouvert, généreux et fruité (pomme verte, groseille) avec une touche de réglisse. La bouche reste harmonieux : onctueuse et dynamique avec un joli volume.

Pour tous vos moments festifs et bien plus



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

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



KIEFFER
JEAN-CHARLES & GERALD

AOP Crémant d'Alsace
BLANC DE NOIRS
Brut

After a manual harvest and gentle press in whole grapes, this Crémant follows the traditional method: second fermentation in bottle with ageing on lies for 12 months before disgorgement.

Technical datas

Plots: "Wolfhaus" (silt-sand-gravelly surface)

Varietal: 100% Pinot Noir

Yield: 80 hL/ha

Total acidity: 6.2 g/L

Dosage: 5,6 g/L (brut)

Tasting

With a pale gold color, the nose is open, generous and fruity (green apple, redcurrant) with a touch of licorice. The mouth is harmonious : fresh, dynamic and offers nice volume.

The perfect companion for every festive moment and more



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

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