

Charles Fahrer



Muscat Vieilles Vignes 2020

Type de vendange : Manuelle

Acidité totale : 4,45 g/l

Alcool : 12.5%

Contenance : 75cl

Sucre résiduel : 10,8 g/l

Garde : 5 ans

Caractéristiques :

Terroirs : Argilo-limoneux

Âge des parcelles : Union de 2 parcelles : 45 ans et 6 ans

Type de culture : Conversion vers l'agriculture biologique

Climat en 2021 : Météo capricieuse, de faibles rendements et une belle arrière saison donnant des vins frais sur le fruit et plaisant à déguster.

Vinification :

Traditionnelle en blanc avec contrôle de température sur jus clair puis élevage quelques mois en foudre de chêne sur lies fines. Pressurage prolongé avec maintien de pression rallongé lors des premiers paliers de pressurage pour favoriser l'extraction des précurseurs d'arômes.

Dégustation :

Au nez : Arômes de fleurs de genêt, bourgeon de cassis, note du raisin muscat.

En bouche : Très gourmand en bouche, finale très fruitée. N'hésitez pas à le découvrir.

Accord mets/vin : Poissons grillés, cuisine légère à base de légumes cuits ou crus, préparation à la vapeur, plats végétariens ou jeunes pousses. Le printemps venu avec des asperges, en apéritif, en dessert et avec des fraises.



Charles Fahrre



Muscat Vieilles Vignes 2021

Type of harvest : Manual

Total Acidity : 4,45 g/l

Alcohol : 12.5%

Capacity : 75cl

Residual Sugar : 10,8 g/l

Storage : 5 years

Characteristics :

Terroirs : Clay loam

Age of the parcels : Union of two parcels : 45 and 6 years old

Type de cultivation : Conversion to organic farming

Climate in 2021 : Capricious weather, low yields and a beautiful after season giving fresh wines on the fruits and pleasant to taste.

Winemaking :

Traditional white wine winemaking with temperature control on clear juice then matured for a few months in oakwood barrels on fine lees. Prolonged pressing with extended pressure maintenance during the first pressing stages to promote the extraction of aroma precursors.

Tasting :

Nose : Aromas of broom flowers, blackcurrant buds, notes of muscat grapes.

Mouth : Very greedy in mouth, very fruity final. Do not hesitate to discover it.

Food/Wine Pairing : The Alsace Muscat is a dry white wine which complements an aperitif superbly. Excellent with asparagus, it also accompanies freshgoat cheese or fresh fruits salads.

