

*Charles Fahrer*



# Pinot Gris Vieilles Vignes 2020

---

Type de vendange : Manuelle

Acidité totale : 4,80 g/l

Alcool : 14%

Contenance : 75cl

Sucre résiduel : 23,6 g/l

Garde : 5 ans

---

## Caractéristiques :

**Terroirs :** Colluvions (galets siliceux, limon, argile)

**Âge des parcelles :** 63 ans

**Type de culture :** Conversion vers l'agriculture biologique

**Climat en 2020 :** Année sous la chaleur et la sécheresse, état sanitaire parfait et rendements moyens, belle maturité et bel équilibre.

## Vinification :

Traditionnelle en blanc avec contrôle de température sur jus clair puis élevage quelques mois en foudre de chêne sur lies fines.

## Dégustation :

**Au nez :** Des notes d'abricot bien mûrs, de mirabelle, de pêche, de miel.

**En bouche :** Très gouleyant et agréable à déguster, vin gastronomique avec une finale sur les fruits jaunes et les épices.

### Association mets/vin :

Tous les poissons en sauces crémees, nages, un peu épicés, anguille fumée, saumon fumé ou volailles, carré de veau, desserts. Tourtes, potée, rôti de porc, de veau, produits tripiers. Les comtés, les beauforts, les Appenzellers.



*Charles Fahrre*



# Pinot Gris Vieilles Vignes 2020

---

**Type of harvest :** Manual

**Total Acidity :** 4,80 g/l

**Alcohol :** 14%

**Capacity :** 75cl

**Residual Sugar :** 23,6 g/l

**Storage :** 5 years

---

## Characteristics :

**Terroirs :** Colluvium (siliceous pebbles, silt and clay)

**Age of the parcels :** 63 years old

**Type de cultivation :** Conversion to organic farming

**Climate in 2020 :** A year under the heat and drought. Perfect sanitary status of the grapes and average yields, nice maturity and a good balance.

## Winemaking :

Traditional white wine process with temperature control then matured for a few months in oakwood barrels on fine lees.

## Tasting :

**Nose :** Notes of ripe apricots, plum, notes of peach and honey.

**Mouth :** Very drinkable and pleasant to taste. Gastronomic wine with a finish on yellow fruits and spices.

**Food/Wine Pairing :** fish in creamed sauce, eel, smoked salmon, poultry, veal cutlet, desserts. Meat pie, meat stew, roast pork, comté, beaufort, Appenzeller.

