

Charles Fahrre



Pinot Noir Vieilles Vignes 2021

Type de vendange : Manuelle

Acidité totale : 6,0 g/l

Alcool : 13,5%

Contenance : 75cl

Sucre résiduel : 0,6 g/l

Garde : 5 ans

Caractéristiques :

Terroirs : Union de 3 parcelles : vieux granit (gneiss), sablo-gréseux, marno-gréseux

Âge des parcelles : 35 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 fruits et plaisants à déguster.

Vinification :

Égrappage de la vendange manuelle, macération carbonique à froid pendant 48 heures, macération et fermentation avec remontage régulier pour extraire couleur et tanins soyeux. Décuvage après une douzaine de jours. Pressurage et vinification en cuve. Après un mois, fermentation malolactique. Fermentation alcoolique. Soutirage et élevage sur lies.

Dégustation :

Au nez : Note de fruits noirs, de cerise noire avec une pointe réglissée au nez.

En bouche : Attaque franche, structure avec des tanins présents sur des saveurs de fruits mûrs et une finale persistante sur la cerise noire.

Accord mets/vin : Viande rouge, gibier, bison, charcuterie, autruche, biche en sauce, magret de canard aux girolles, desserts peu sucrés (mousses au chocolats, fruits rouges), buffet campagnard, fromages forts.



Charles Fahrre



Pinot Noir Vieilles Vignes 2021

Type of harvest : Manual

Total Acidity : 6,0 g/l

Alcohol : 13,5%

Capacity : 75cl

Residual Sugar : 0,6 g/l

Storage : 5 years

Characteristics :

Terroirs : 3 different parcels : old granit (Gneiss), sandstone and marl-sandstone

Age of the parcels : 35 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 :

Manual de-stemming of the harvest, cold carbonic maceration for 48 hours, maceration and fermentation with regular pumping to extract colour and silky tannins. Devatting after a dozen days. Pressing and vinification in vats. After one month, malolactic fermentation. Alcoholic fermentation. Racking and ageing on lees

Tasting :

Nose : Notes of black fruits, black cherry with a touch of liquorice on the nose.

Mouth : Frank attack, structure with present tannins on ripe fruit flavors and a persistent finish on black cherry.

Food/Wine Pairing : Red meat, game, bison, cold cuts, ostrich, doe in sauce, duck breast with chanterelles, desserts with little sugar (chocolate mousse, red fruits), country buffet, strong cheeses.

