

*Charles Fahrre*



## Les 7 Pages 2020

---

Type de vendange : Manuelle

Acidité totale : 4,82 g/l

Alcool : 13.5%

Contenance : 75cl

Sucre résiduel : 31,4 g/l

Garde : 5 ans

---

### Caractéristiques :

**Terroirs :** Argilo-limoneux, granitiques, argileux, colluvions et sablo-limoneux

**Âge des parcelles :** 30 ans en moyenne

**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. Pressurage prolongé avec maintien de pression rallongée lors des premiers paliers de pressurage pour favoriser l'extraction des précurseurs d'arômes.

### Dégustation :

**Au nez :** Un assemblage de 7 vins issus de vieilles vignes. Au nez des notes de fruits exotiques : la mangue, de fruits blancs : poire, pêche, de fleurs blanches et un côté fumé.

**En bouche :** Une attaque gourmande, harmonieuse, équilibrée et finale sur les épices.

### Association mets/vin :

Apéritif, poisson frais ou mariné, cuisine épicée, desserts, sur un buffet, pour le plaisir de découvrir.



*Charles Fahrer*



## Les 7 Pages 2020

---

**Type of harvest :** Manual

**Total Acidity :** 4,82 g/l

**Alcohol :** 13,5%

**Capacity :** 75cl

**Residual Sugar :** 31,4 g/l

**Storage :** 5 years

---

### Characteristics :

**Terroirs :** Clay-loam, granitic, clay, colluvium, sandstone-loam.

**Age of the parcels :** 30 years old in average

**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 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 :** A blend of 7 wines from old vines. On the nose, notes of exotic fruits: mango, white fruits: pear, peach, white flowers and a smoky side.

**Mouth :** In the mouth a greedy, harmonious, balanced attack and a final on spices. A Nathalie Fahrer creation.

**Food/Wine Pairing :** Excellent as an aperitif, fresh or marinated or grilled fish, spicy cuisines, various desserts, on a buffet, for the pleasure of discovering.

