

Charles Fahrre



Pinot Noir Rosé de Christiane 2021

Type de vendange : Manuelle

Acidité totale : 5,26 g/l

Alcool : 12,5%

Contenance : 75cl

Sucre résiduel : 0,3 g/l

Garde : 5 ans

Caractéristiques :

Terroirs : Colluvions allant du galet siliceux au limon ou à l'argile

Âge des parcelles : 30 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 :

Egrappage, pressurage, macération sur pellicule des baies après élimination des pépins. Fermentation du jus sur les peaux pendant une dizaine de jours, remontage régulier et décuvage statique et fin de fermentation en cuve. Fermentation malolactique et élevage sur lies.

Dégustation :

Au nez : Frais au nez avec des notes de cerise.

En bouche : Attaque souple, structure légère avec des tanins fondus sur des notes de griotte et finale gourmande sur la fraîcheur.

Accord mets/vin : Barbecue, salades, crudités, légumes farcis, buffet campagnard, viandes froides, charcuterie, tajine, couscous.



Charles Fährer



Pinot Noir Rosé de Christiane 2021

Type of harvest : Manual

Total Acidity : 5,26 g/l

Alcohol : 12,5%

Capacity : 75cl

Residual Sugar : 0,3 g/l

Storage : 5 years

Characteristics :

Terroirs : Colluvium : from siliceous pebbles to silt or clay

Age of the parcels : 30 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 :

De-stemming, pressing, maceration on berry skins after removal of seeds. Fermentation of the juice on the skins for about ten days, regular pumping and static devatting and end of fermentation in vats. Malolactic fermentation and ageing on lees.

Tasting :

Nose : Fresh on the nose with notes of cherry.

Mouth : Supple attack, light structure with melted tannins on morello cherry notes and fresh and greedy finish.

Food/Wine Pairing : Barbecue, salads, raw vegetables, stuffed vegetables, country buffet, cold meats, delicatessen, tagine, couscous.

