

*Charles Fahrer*



# Pinot Gris Vendanges Tardives 2018

Type de vendange : Manuelle

Acidité totale : 4,96 g/l

Alcool : 12.5%

Contenance : 75cl

Sucre résiduel : 104,4 g/l

Garde : 10 ans

## Caractéristiques :

**Terroirs :** Granite en surface et argileux en profondeur

**Âge des parcelles :** 30 ans

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

**Climat en 2018 :** Les fortes précipitations en début d'année ont aidé à faire face aux chaleurs de l'été. La qualité et la quantité étaient présentes, les vendanges étaient précoces. (27 août)

## Vinification :

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

## Dégustation :

**Au nez :** Nez franc à caractère de fruits mûrs.

**En bouche :** L'attaque est sur les fruits compotés : mirabelle, coing avec une note miellée, finale persistante.

### Association mets/vin:

Fromage bleu, foie gras, galette des rois, cuisine épicée, bûches, tiramisu, charlottes, beignets de crevettes, boudins, crème brûlée, dinde farcie, desserts, cuisine du monde.



*Charles Fährer*



# Pinot Gris Vendanges Tardives 2018

---

Type of harvest : Manual

Total Acidity : 4,96 g/l

Alcohol : 12,5%

Capacity : 75cl

Residual Sugar : 104,4 g/l

Storage : 10 years

---

## Characteristics :

**Terroirs :** Granite on the surface and clay below

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

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

**Climate in 2018 :** Heavy rainfalls which have fallen in the beginning of the year were enough to face the big heat of the Summer. All of the vines were successful. The quality and the quantity were there. The harvest was marked by its precocity, we've started the 27th of August.

## Winemaking :

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

## Tasting :

**Nose :** powerful, over-ripe fruits, honey.

**Mouth :** Attack on stewed fruits : mirabelle, plum, quince with a bit of honey, persistent finish.

**Wine/Food Pairing :** blue cheese, foie gras, king's cake, spicy food, log, tiramisu, charlotte, shrimp, blood sausage, crème brûlée.

