

*Charles Fährer*



# Pinot Gris Sélection de Grains Nobles 2016

---

Type de vendange : Manuelle

Acidité totale : 6,90 g/l

Alcool : 12.5%

Contenance : 75cl

Sucre résiduel : 122,8 g/l

Garde : 10 ans

---

## Caractéristiques :

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

**Âge des parcelles :** 35 ans

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

**Climat en 2018 :** Cette cuvée a été vendangée le 6 décembre 2016 avec des températures négatives et un froid vif.

## Vinification :

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

## Dégustation :

**Au nez :** Arômes de fruits blancs confits, mielleux,

**En bouche :** Concentration au palais. Voilà la petite merveille qui vous apportera un instant de pur bonheur.

**Association mets/vin:**

Pour le plaisir, des moments d'exception.



*Charles Fährer*



# Pinot Gris Sélection de Grains Nobles 2016

---

Type of harvest : Manual

Total Acidity : 6,90 g/l

Alcohol : 12.5%

Capacity : 75cl

Residual Sugar : 122,8 g/l

Storage : 10 years

---

## Characteristics :

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

**Age of the parcels :** 35 years old

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

**Climate in 2016 :** That wine has been harvested the 6th of December with negative temperatures and an intense cold.

## 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 :** Intense golden yellow color. Distinctive, fruity, overripe nose packed with candied fig and quince aromas.

**Mouth :** Sumptuous and full-bodied on the palate, with a great length of flavor and an impeccable finesse.

**Food/Wine Pairing :** Perfect with dessert, foie gras or simply to round off a meal with a moment of sweet indulgence.

