

*Charles Fahrer*



## Crémant Brut

Type de vendange : Manuelle

Acidité totale : 5,52 g/l

Alcool : 13%

Contenance : 75cl

Sucre résiduel : 8,2 g/l

Garde : 5 ans

### Caractéristiques :

**Terroirs :** Assemblage de Pinot Blanc Auxerrois, de Pinot Gris et de Pinot Noir, les sols sont argilo-limoneux.

**Âge des parcelles :** 36 ans en moyenne sur les 3 parcelles

**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 :

Pressurage du raisin entier en sélectionnant les meilleurs jus. Vinification traditionnelle comme un vin tranquille. Élevage sur lies jusqu'au printemps. Mise en bouteille puis prise de mousse. Élevage sur lies en bouteille pendant un minimum de 12 mois. Remuage et Dégorgement.

### Dégustation :

#### Commentaire :

Notes de fruits blancs au nez avec une pointe zestée.  
Attaque perlante, structure souple sur des saveurs citronnées et finale persistante.

#### Association mets/vin:

Registres iodés : coquillages, crustacés... cuisine de la mer, chair de poissons crus ou grillés. Volailles, viandes blanches, fromage (brie, camembert, chèvres, brebis, brillât savarin), desserts à base de fruits, cake, bredele.



*Charles Fahrre*



## Crémant Brut

---

**Type of harvest :** Manual

**Total Acidity :** 5,52 g/l

**Alcohol :** 13%

**Capacity :** 75cl

**Residual Sugar :** 8,2 g/l

**Storage :** 5 years

---

### Characteristics :

**Terroirs :** Blend of Pinot Blanc Auxerrois, Pinot Gris and Pinot Noir. The soils are clay-loam

**Age of the parcels :** 36 years old

**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 :

Pressing of the whole grapes by selecting the best juices. Traditional vinification as a still wine. Maturing on lees until spring and bottling. Taking of foam. Maturing on lees in the bottle for a minimum of 12 months. Stirring and disgorging.

### Tasting :

**Nose :** Notes of white fruits with a zesty touch.

**Mouth :** Pearly attack, supple structure on the lemony flavors and a persistent finish.

**Food/Wine Pairing :** Perfect on its own as an aperitif. It pairs well with fish dishes, oysters or shellfish, as well as desserts.

