

Charles Fahrer



Crémant Héritage 1703

Type de vendange : Manuelle

Acidité totale : 7,24 g/l

Alcool : 13%

Contenance : 75cl

Sucre résiduel : 6 g/l

Garde : 5 ans

Caractéristiques :

Terroirs : Assemblage de 50% Pinot Blanc et de 50% Pinot Noir : terroir silico-granitique.

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 :

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 24 mois. Remuage et Dégorgement.

Dégustation :

Au nez : Très agréable, eau-de-vie de mirabelle, notes de pommes vertes.

En bouche : Raffiné, élégant et marqué par une belle fraîcheur, on retrouve la mirabelle en bouche, belle longueur.

Accord mets/vin : Pour les moments importants de la vie. En l'Honneur de la lignée Fahrer.



Charles Fahrer



Crémant Héritage 1703

Type of harvest : Manual

Total Acidity : 7,24 g/l

Alcohol : 13%

Capacity : 75cl

Residual Sugar : 6 g/l

Storage : 5 years

Characteristics :

Terroirs : Blend of 50% of Pinot Blanc and 50% of Pinot Noir. Soils are silico-granitic.

Age of the parcels : 30 years old

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 :

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 24 months. Stirring and disgorging.

Tasting :

Nose : Very nice nose with notes of plum brandy and green apple.

Mouth : Refined, elegant and marked by a good freshness, plum is again present in mouth, nice length.

Food/Wine Pairing : To drink at important moments of life. In honor of the Fahrer lineage.

