



## Pinot Gris Vieilles Vignes 2023

A.O.C. Alsace

100% Pinot Gris



Nez fin et typé, notes fruitées et grillées. Bouche sur une belle structure et gourmande. Equilibre assez rond et puissant.

Fine, distinctive nose with fruity and toasty notes. Well-structured and greedy on the palate. Quite round and powerful balance.

5 et 7 Grand Rue, 67600 Orschwiller Alsace France

Tel : +33 3 88 92 08 25 Port : +33 6 78 17 21 10

mail : [contact@charlesfahrler.com](mailto:contact@charlesfahrler.com)

[www.charlesfahrler.com](http://www.charlesfahrler.com)



## Pinot Gris Vieilles Vignes 2023

<b>Terroir</b>	Colluvions (galets siliceux, limon, argile)
<b>Âge des parcelles</b>	65 ans
<b>Climat en 2023</b>	Un millésime exigeant dans les vignes avec des températures très chaudes, mais également des pluies salvatrices au bon moment. Les vins sont équilibrés, fruités avec un beau potentiel de garde.
<b>Assemblage</b>	100% Pinot Gris
<b>Type de culture</b>	Agriculture Biologique
<b>Equilibre</b>	13% - 18,7g/l sucre - 5,17g/l acidité
<b>Garde</b>	5 ans
<b>Vinification</b>	Pressurage long et débourbage par flottation. Fermentation du jus clair avec contrôle de température. Soutirage et élevage quelques mois en foudre de chêne sur lies fines. Filtration Kieselguhr et Filtration lenticulaire avec membrane.
<b>Accord</b>	Tous les poissons en sauces crémees, nages, un peu épicés, anguille fumée, saumon fumé ou volailles, carré de veau, desserts. Tourtes, potée, rôti de porc, de veau, produits tripiers. Les comtés, les beauforts, les Appenzellers.

5 et 7 Grand Rue, 67600 Orschwiller Alsace France

Tel : +33 3 88 92 08 25 Port : +33 6 78 17 21 10

mail : [contact@charlesfahrer.com](mailto:contact@charlesfahrer.com)



## Pinot Gris Vieilles Vignes 2023

<b>Terroir</b>	Colluvium (siliceous pebbles, silt and clay)
<b>Age of plots</b>	65 years old
<b>Climate in 2023</b>	A demanding vintage in the vineyards, with very hot temperatures, but also some timely rain at the right time. The wines are well-balanced and fruity, with good ageing potential.
<b>Blend</b>	100% Pinot Gris
<b>Type of culture</b>	Organic Farming
<b>Balance</b>	13% - 18,7g/l sugar - 5,17g/l acidity
<b>Keeping</b>	5 years
<b>Winemaking</b>	Long pressing and settling by flotation. Fermentation of the clear juice with temperature control. Racking and ageing for several months in oak barrels on fine lees. Kieselguhr filtration and lenticular filtration with membrane.
<b>Food pairing</b>	Fish in creamed sauce, eel, smoked salmon, poultry, veal cutlet, desserts. Meat pie, meat stew, roast pork, comté, beaufort, Appenzeller.

5 et 7 Grand Rue, 67600 Orschwiller Alsace France

Tel : +33 3 88 92 08 25 Port : +33 6 78 17 21 10

mail : [contact@charlesfahrer.com](mailto:contact@charlesfahrer.com)