

CHARLES FAHRER

Depuis 1703



Pinot Noir Vieilles Vignes 2025

A.O.C. Alsace

100% Pinot Noir

Au nez des notes de fruits rouges : cerise, mûre, cassis. En bouche belle complexité, tanins fondus, finale sur les fruits rouges et l'acidité de la cerise.

On the nose, notes of red fruits: cherry, blackberry and blackcurrant. On the palate, it displays lovely complexity and well-integrated tannins, with a finish featuring red fruits and the tartness of cherry.

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

www.charlesfahrer.com

CHARLES FAHRER

Depuis 1703

Pinot Noir Vieilles Vignes 2025

Terroir	Vieux granit (gneiss), sablo-gréseux et marno-gréseux
Âge des parcelles	36 ans
Climat en 2025	Un millésime chaud avec un début de saison doux et sec suivi d'une arrière saison bien plus humide. Une vendange très précoce qui a commencé le 20 août et s'est terminé fin septembre. Les vins sont structurés et fruités avec un bel équilibre.
Assemblage	100% Pinot Noir
Type de culture	Agriculture Biologique
Equilibre	13% - 0g/l sucre - 4,74g/l acidité
Garde	5 ans
Vinification	Égrappage de la vendange manuelle, macération carbonique à froid pendant 48 heures, macération et fermentation avec remontage régulier pour extraire couleur et tanins soyeux. Décuvage après une douzaine de jours. Pressurage et vinification en cuve. Après un mois, fermentation malolactique. Fermentation alcoolique. Soutirage et élevage sur lies.
Accord	Viande rouge, gibier, bison, charcuterie, autruche, biche en sauce, magret de canard aux girolles, desserts peu sucrés (mousses au chocolats, fruits rouges), buffet campagnard, fromages forts.

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

CHARLES FAHRER

Depuis 1703

Pinot Noir Vieilles Vignes 2025

Terroir	Old granit (gneiss), sandstone and marl-sandstone
Age of plots	36 years old
Climate in 2025	A warm vintage with a mild, dry start to the season followed by a much wetter late season. The harvest began very early, on August 20, and ended in late September. The wines are structured and fruity, with a lovely balance.
Blend	100% Pinot Noir
Type of culture	Organic Farming
Balance	13% - 0g/l sugar - 4,74g/l acidity
Keeping	5 years
Winemaking	Manual de-stemming of the harvest, cold carbonic maceration for 48 hours, maceration and fermentation with regular pumping to extract colour and silky tannins. Devatting after a dozen days. Pressing and vinification in vats. After one month, malolactic fermentation. Alcoholic fermentation. Racking and ageing on lees
Food pairing	Red meat, game, bison, cold cuts, ostrich, doe in sauce, duck breast with chanterelles, desserts with little sugar (chocolate mousse, red fruits), country buffet, strong cheeses.

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