

CHARLES FAHRER

Depuis 1703

Crémant Rosé Bio

A.O.C. Alsace Crémant

100% Pinot Noir



Au nez, des notes de fraise, cerise rouge. Belles bulles fines, mousse crémeuse. En Bouche, des notes de fruits rouges : fraises, cerises, finale sur la rondeur et le gras.

Notes of strawberry and red cherry on the nose. Fine bubbles, creamy mousse. On the palate, notes of red fruit: strawberries, cherries, round, fat finish.

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

Crémant Rosé Bio

Terroir	Argilo-limoneux
Âge des parcelles	Union de 2 parcelles : 36 ans et 13 ans
Climat en 2023	Un millésime exigeant dans les vignes, avec des températures très chaudes, mais aussi des pluies au bon moment. Les vins sont équilibrés et fruités, avec un bon potentiel de vieillissement.
Assemblage	100% Pinot Noir
Type de culture	Agriculture biologique
Equilibre	12.5% - 8g/l sucre - 4,88 g/l acidité,
Garde	5 ans
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.
Accord	Apéritif ou dessert ou en dégustation avec le chocolat. (le chocolat réhausse les vins rouges ou rosés). À tester.

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

Crémant Rosé Bio

Terroir	Clay-loam
Age of plots	Union of two plots : 36 years and 13 years old
Climate in 2023	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.
Blend	100% Pinot Noir
Type of culture	Organic Farming
Balance	12.5% - 8g/l sugar - 4,88 g/l acidity,
Keeping	5 years
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.
Food Pairing	Appetizer or dessert or tasting with chocolate. (chocolate enhances red or rosé wines). To taste and discover.

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