

# CHARLES FAHRER

*Depuis 1703*

## Sylvaner Vieilles Vignes 2024

A.O.C. Alsace

100% Sylvaner



Un nez plaisant avec des notes de fruits blancs : pêche de vigne. Bouche ample, belle structure, finale sur l'acidité de la pêche.

A pleasant nose with notes of white fruit: vine peach. Full-bodied on the palate, with good structure and a finish marked by the acidity of the peach.

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@charlesfahrер.com](mailto:contact@charlesfahrер.com)

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

## Sylvaner Vieilles Vignes 2024

<b>Terroir</b>	Alluvionnaire en surface et argileux en profondeur
<b>Âge des parcelles</b>	40 ans
<b>Climat en 2024</b>	Un millésime exigeant où observation, adaptation et beaucoup d'efforts ont été nécessaires. L'arrière saison, plus favorable, a permis à l'état sanitaire de se maintenir et de délivrer des vins frais et sur le fruit.
<b>Assemblage</b>	100% Sylvaner
<b>Type de culture</b>	Agriculture Biologique
<b>Equilibre</b>	12.5% - 3,1g/l sucre - 6,18g/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>	À recommander avec des poissons à chair grasse : saumon, anguille, ou des viandes à sauces crémees, blanquette, bouchée à la reine, fruits de mer et choucroute.

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)

## Sylvaner Vieilles Vignes 2024

<b>Terroir</b>	Alluvial (sand, pebbles) on the surface and clay below
<b>Age of plots</b>	39 years old
<b>Climate in 2024</b>	This was a demanding vintage, requiring observation, adaptation and a great deal of effort. The more favourable off-season enabled the health of the grapes to be maintained and the wines to be fresh and fruity.
<b>Blend</b>	100% Sylvaner
<b>Type of culture</b>	Organic Farming
<b>Balance</b>	12,5% - 3,1g/l sugar - 6,18g/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>	An ideal match for starters, summer salads, pies and quiches, and every bit as good with Alsatian choucroute, seafood and shellfish.

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)