

CHARLES FAHRER

Depuis 1703

Pinot Gris Vieilles Vignes 2025

A.O.C. Alsace

100% Pinot Gris

Joli nez typé sur des notes de fruits jaunes, fruits blancs mûrs. Bouche structurée, fruitée, mielleuse. Finale sur l'acidité de la pêche.

A lovely, distinctive nose with notes of yellow fruit and ripe white fruit. On the palate, it is structured, fruity and honeyed. The finish features a hint of peach acidity.



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 Gris Vieilles Vignes 2025

Terroir	Colluvions (galets siliceux, limon, argile)
Âge des parcelles	67 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 Gris
Type de culture	Agriculture Biologique
Equilibre	13% - 20,9g/l sucre - 7,33g/l acidité
Garde	5 ans
Vinification	Pressurage long et débourageage 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.
Accord	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

CHARLES FAHRER

Depuis 1703

Pinot Gris Vieilles Vignes 2025

Terroir	Colluvium (siliceous pebbles, silt and clay)
Age of plots	67 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 Gris
Type of culture	Organic Farming
Balance	13% - 20,9g/l sugar - 7,33g/l acidity
Keeping	5 years
Winemaking	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.
Food pairing	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