

Charles Fahrre



Les 7 Pages 2022

Type de vendange : Manuelle

Acidité totale : 5,54 g/l

Alcool : 12.5%

Contenance : 75cl

Sucre résiduel : 23,6 g/l

Garde : 5 ans

Caractéristiques :

Terroirs : Argilo-limoneux, granitiques, argileux, colluvions et sablo-limoneux

Âge des parcelles : 30 ans en moyenne

Type de culture : Conversion vers l'agriculture biologique

Climat en 2022 : Un millésime solaire avec un temps beau et très chaud et une pluviométrie inférieure à la normale, bel état sanitaire de la vendange.

Vinification :

Traditionnelle en blanc avec contrôle de température sur jus clair puis élevage quelques mois en foudre de chêne sur lies fines. Pressurage prolongé avec maintien de pression rallongée lors des premiers paliers de pressurage pour favoriser l'extraction des précurseurs d'arômes.

Dégustation :

Au nez : Un assemblage de 7 vins issus de vieilles vignes. Arômes mêlés de fruits et de fleurs.

En bouche : Attaque fraîche et élégante, bel équilibre entre les vins. Une création de Nathalie Fahrre

Association mets/vin :

Apéritif, poisson frais ou mariné, cuisine épicée, desserts, sur un buffet, pour le plaisir de découvrir.



Charles Fahrer



Les 7 Pages 2022

Type of harvest : Manual

Total Acidity : 5,54 g/l

Alcohol : 12,5%

Capacity : 75cl

Residual Sugar : 23,6 g/l

Storage : 5 years

Characteristics :

Terroirs : Clay-loam, granitic, clay, colluvium, sandstone-loam.

Age of the parcels : 30 years old in average

Type de cultivation : Conversion to organic farming

Climate in 2022 : A sunny vintage with beautiful and very hot weather and less rainfall than normal, good sanitary condition of the harvest.

Winemaking :

Traditional white wine winemaking with temperature control on clear juice then matured for a few months in oakwood barrels on fine lees. Prolonged pressing with extended pressure maintenance during the first pressing stages to promote the extraction of aroma precursors.

Tasting :

Nose : A blend of 7 wines from old vines. Mixed aromas of fruits and flowers.

Mouth : Fresh and elegant attack, good balance between the wines. A creation of Nathalie Fahrer

Food/Wine Pairing : Excellent as an aperitif, fresh or marinated or grilled fish, spicy cuisines, various desserts, on a buffet, for the pleasure of discovering.