

Charles Fahrer



Pinot Noir Rosé de Christiane 2022

Type de vendange : Manuelle	Acidité totale : 5,75 g/l	Alcool : 14%
Contenance : 75cl	Sucre résiduel : 1,8 g/l	Garde : 5 ans

Caractéristiques :

Terroirs : Colluvions allant du galet siliceux au limon ou à l'argile

Âge des parcelles : 30 ans

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 :

Egrappage, pressurage, macération sur pellicule des baies après élimination des pépins. Fermentation du jus sur les peaux pendant une dizaine de jours, remontage régulier et décuvage statique et fin de fermentation en cuve. Fermentation malolactique et élevage sur lies.

Dégustation :

Au nez : Au nez des notes de fraises des bois et de vanille.

En bouche : Vin frais, gouleyant. La finale est gourmande sur les fruits.

Accord mets/vin : Barbecue, salades, crudités, légumes farcis, buffet campagnard, viandes froides, charcuterie, tajine, couscous.



Charles Fährer



Pinot Noir Rosé de Christiane 2022

Type of harvest : Manual

Total Acidity : 5,75 g/l

Alcohol : 14%

Capacity : 75cl

Residual Sugar : 1,8 g/l

Storage : 5 years

Characteristics :

Terroirs : Colluvium : from siliceous pebbles to silt or clay

Age of the parcels : 30 years old

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 :

De-stemming, pressing, maceration on berry skins after removal of seeds. Fermentation of the juice on the skins for about ten days, regular pumping and static devatting and end of fermentation in vats. Malolactic fermentation and ageing on lees.

Tasting :

Nose : Notes of wild strawberries and vanilla.

Mouth : Fresh wine, easy to drink. The finish is greedy on the fruits.

Food/Wine Pairing : Barbecue, salads, raw vegetables, stuffed vegetables, country buffet, cold meats, delicatessen, tagine, couscous.

