

Charles Fahrer



Crémant Brut

Type de vendange : Manuelle	Acidité totale : 4,07 g/l H ₂ SO ₄	Alcool : 13%
Contenance : 75cl	Sucre résiduel : 7 g/l	Garde : 5 ans

Caractéristiques :

Terroirs : Assemblage de Pinot Blanc Auxerrois, de Pinot Gris et de Pinot Noir, les sols sont argilo-limoneux.

Âge des parcelles : 36 ans en moyenne sur les 3 parcelles

Type de culture : Conversion vers l'agriculture biologique

Climat en 2021 : Météo capricieuse, de faibles rendements et une belle arrière saison donnant des vins frais sur le fruit et plaisant à déguster.

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.

Dégustation :

Commentaire :

Effervescence fine et persistante. Pinot noir, Pinot Blanc et Pinot Gris collaborent à cette cuvée au nez délicat d'amande. Au palais, la pêche de vigne et la poire confèrent une belle souplesse et un bel équilibre. Plaisant et original à la fois.

Association mets/vin: Il est parfait en apéritif. Il accompagne les plats de poisson, les huîtres ou les crustacés, ainsi que les desserts.



Charles Fahrer



Crémant Brut

Type of harvest : Manual

Total Acidity : 4,07 g/l H₂SO₄

Alcohol : 12%

Capacity : 75cl

Residual Sugar : 7 g/l

Storage : 5 years

Characteristics :

Terroirs : Blend of Pinot Blanc Auxerrois, Pinot Gris and Pinot Noir. The soils are clay-loam

Age of the parcels : 36 years old

Type de cultivation : Conversion to organic farming

Climate in 2021 : Capricious weather, low yields and a beautiful after season giving fresh wines on the fruits and pleasant to taste.

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.

Tasting :

Comment:

Fine and persistent effervescence. Pinot noir, Pinot Blanc and Pinot Gris collaborate in this vintage with a delicate nose of almond. On the palate, the peach of vine and the pear which confer a beautiful flexibility and a beautiful balance. Pleasant and original at the same time.

Food and wine pairing: It is perfect as an aperitif. It goes well with fish dishes, oysters or shellfish, as well as desserts.

