

Charles Fahrre



Crémant Rosé

Type de vendange : Manuelle

Acidité totale : 8,23 g/l

Alcool : 13%

Contenance : 75cl

Sucre résiduel : 9,5 g/l

Garde : 5 ans

Caractéristiques :

Terroirs : Argilo-limoneux

Âge des parcelles : Union de 2 parcelles de Pinot Noir : 36 ans et 13 ans

Type de culture : Conversion vers l'agriculture biologique

Climat en 2019 : Vignes touchées par la grêle, quantités réduites, les vins sont équilibrés avec une très belle acidité.

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. 100 % Pinot Noir. Nez de fraises, attaque souple, très agréable et finale sur les fruits rouges.

Accord mets/vin :

Apéritif ou dessert ou en dégustation avec le chocolat. (le chocolat réhausse les vins rouges ou rosés). À tester.



Charles Fahrre



Crémant Rosé

Type of harvest : Manual

Total Acidity : 8,23 g/l

Alcohol : 13%

Capacity : 75cl

Residual Sugar : 9,5 g/l

Storage : 5 years

Characteristics :

Terroirs : Mix of 2 vineyard plots : clay-loam soils

Age of the parcels : 36 and 13 years old.

Type de cultivation : Conversion to organic farming

Climate in 2019 : Vineyards were affected by the hail, quantity was reduced, wines were balanced with a very nice acidity.

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 :

Nose : Beautiful rosé robe. A charming bouquet full of fruits, with hints of small red berries.

Mouth : A well balanced mouth fruity but not sweet, strawberry fruit aromas and a nice freshness.

Food/Wine Pairing : Appetizer or dessert or tasting with chocolate. (chocolate enhances red or rosé wines). To taste and discover.

