VINSALSACE

CHARLES FAHRER

Depuis 1703

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Pinot Blanc Vieilles Vignes 2024

A.O.C. Alsace

80% Auxerrois 20% Pinot Blanc

Au nez des notes de fleurs blanches, de poire, melon, épices, fleur de mimosa. En bouche : vin très agréable, fruitée et une belle finale.

On the nose, notes of white flowers, pear, melon, spices and mimosa blossom. On the palate: a very pleasant, fruity wine with a fine finish.

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 Blanc Vieilles Vignes 2024

Terroir	Argilo-limoneux
Âge des parcelles	41 ans
Climat en 2024	Un millésime exigeant où observation, adaptation et beaucoup d'efforts ont été nécessaires. L'arrière saison, plus favorable, a permis à l'état sanitaire de se maintenir et de délivrer des vins frais et sur le fruit.
Assemblage	80% Auxerrois 20% Pinot Blanc
Type de culture	Agriculture Biologique
Equilibre	12,5% - 8,4g/l sucre - 5,66g/l acidité
Garde	5 ans
Vinification	Pressurage long et débourbage 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	A boire avec des grenouilles, poissons de mer et de rivière à la nage, fumés ou marinés et fruits de mer, sushi, potées, bons plats familiaux, sur des buffets, petits en-cas, viandes blanches, salades composées, fromages jeunes au caractère laitier.

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 Blanc Vieilles Vignes 2024

Terroir	Clay loam
Age of plots	41 years old
Climate in 2024	This was a demanding vintage, requiring observation, adaptation and a great deal of effort. The more favourable off-season enabled the health of the grapes to be maintained and the wines to be fresh and fruity.
Blend	80% Auxerrois 20% Pinot Blanc
Type of culture	Organic Farming
Balance	12,5% - 8,4g/l sugar - 5,66g/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	This dry and gourmet wine will go well with many dishes based on seafood and fish, especially spicy dishes. It can also be enjoyed on mild cheeses.

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