

CHARLES FAHRER

Depuis 1703

Crémant Héritage 1703

A.O.C. Alsace Crémant

50% Pinot Blanc 50% Pinot Noir

Au nez, des notes de pomme, mirabelle. Belles bulles fines, mousse crémeuse ample. Bouche fraîche, poire croquante, finale sur l'acidité de la pomme. Bel équilibre.

On the nose, notes of apple and mirabelle plum. Beautiful fine bubbles, creamy mousse. Fresh on the palate, crisp pear, finish with apple acidity. Beautiful balance.



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

Crémant Héritage 1703

Terroir	Silico-granitique
Âge des parcelles	30 ans en moyenne
Climat en 2023	Un millésime exigeant dans les vignes avec des températures très chaudes, mais également des pluies salvatrices au bon moment. Les vins sont équilibrés, fruités avec un beau potentiel de garde.
Assemblage	50% Pinot Blanc 50% Pinot Noir
Type de culture	Agriculture Biologique
Equilibre	12.5% - 4g/l sucre - 5g/l acidité H2SO4
Garde	5 ans
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 18 mois. Remuage et Dégorgement.
Accord	Pour les moments importants de la vie. En l'Honneur de la lignée Fahrер.

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

CHARLES FAHRER

Depuis 1703

Crémant Héritage 1703

Terroir

Silico-granitic

Age of plots

30 years old on average

Climate in 2023

A demanding vintage in the vineyards, with very hot temperatures, but also some timely rain at the right time. The wines are well-balanced and fruity, with good ageing potential.

Blend

50% Pinot Noir 50% Pinot Blanc

Type of culture

Organic Farming

Balance

12.5% - 4g/l sugar - 5g/l acidity H2SO4

Keeping

5 years

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 18 months. Stirring and disgorging.

Food Pairing

To drink at important moments of life. In honor of the Fahrер lineage.

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