

CHARLES FAHRER

Depuis 1703



Pinot Gris Cuvée Jeanne 2024

A.O.C. Alsace

100% Pinot Gris

Au nez de la poire mûre, pomme cuite, abricot et pêche jaune. La bouche est ronde, mielleuse. Notes de figues séchées, de noisette et de fruits secs. Un beau volume en final.

Ripe pear, baked apple, apricot and yellow peach on the nose. Round and honeyed on the palate. Notes of dried figs, hazelnut and dried fruit. Good volume on the 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 Gris Cuvée Jeanne 2024

Terroir	Granite en surface et argileux en profondeur
Âge des parcelles	36 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	100% Pinot Gris
Type de culture	Agriculture Biologique
Equilibre	13% - 38,5g/l sucre - 5,97g/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	Foie gras, tartes aux fruits, apéritifs, plats épicés, fromages de chèvre, brebis. Risotto de cèpes, écrasé pomme de terre à la truffe. Pour le plaisir.

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

Pinot Gris Cuvée Jeanne 2024

Terroir	Granite on the surface and clay below
Age of plots	36 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	100% Pinot Gris
Type of culture	Organic Farming
Balance	13% - 38,5g/l sugar - 5,97g/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	Foie gras, fruit tarts, aperitifs, spicy dishes, goat's cheese, sheep's cheese. Cep risotto, potato and truffle crush. For your enjoyment.

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