

CHARLES FAHRER

Depuis 1703

Pinot Noir Rosé de Christiane 2024

A.O.C. Alsace

100% Pinot Noir

Le nez est frais, notes de cerises rouges, framboise, groseille. Bouche fraîche, cerise rouge, finale sur l'acidité de la fraise.

The nose is fresh, with notes of red cherry, raspberry and redcurrant. Fresh on the palate, with red cherry and strawberry acidity 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 Noir Rosé de Christiane 2024

Terroir	Colluvions allant du galet siliceux au limon ou à l'argile
Âge des parcelles	31 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 Noir
Type de culture	Agriculture Biologique
Equilibre	13% - 0,8g/l sucre - 5g/l acidité
Garde	5 ans
Vinification	Egrappage, pressurage, macération sur pellicule des baies après élimination des pépins. Fermentation du jus sur les peaux pendant une dizaine de jours, remontage régulier et décuvage statique et fin de fermentation en cuve. Fermentation malolactique et élevage sur lies.
Accord	Barbecue, salades, crudités, légumes farcis, buffet campagnard, viandes froides, charcuterie, tajine, COUSCOUS.

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 Noir Rosé de Christiane 2024

Terroir	Colluvium : from siliceous pebbles to silt or clay
Age of plots	31 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 Noir
Type of culture	Organic Farming
Balance	13% - 0,8g/l sugar - 5g/l acidity
Keeping	5 years
Winemaking	De-stemming, pressing, maceration on berry skins after removal of seeds. Fermentation of the juice on the skins for about ten days, regular pumping and static devatting and end of fermentation in vats. Malolactic fermentation and ageing on lees.
Food pairing	Barbecue, salads, raw vegetables, stuffed vegetables, country buffet, cold meats, delicatessen, tagine, couscous.

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