

CHARLES FAHRER

Depuis 1703

Le Trio de Charles 2023

A.O.C. Alsace Assemblage

40% Pinot Gris 30% Pinot Blanc 30% Pinot Auxerrois

Vieilli en demi muid neuf de 500 litres pendant 15 mois.
Nez vanillé, notes toastées. En bouche un vin complexe sur la rondeur. On retrouve des fruits blancs : pêche blanche. Un bel aspect boisé, finale sur la fraîcheur.

Aged in new 500-litre demi muid for 15 months.
Vanilla nose, toasty notes. A complex, round wine on the palate. White fruits: white peach. A beautiful woody aspect, with a fresh 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

Le Trio de Charles 2023

Terroir	Argilo-limoneux
Âge des parcelles	40 ans
Climat en 2023	Un millésime exigeant dans les vignes, avec des températures très chaudes, mais aussi des pluies au bon moment. Les vins sont équilibrés et fruités, avec un bon potentiel de vieillissement.
Assemblage	40% Pinot Gris 30% Pinot Blanc 30% Pinot Auxerrois
Type de culture	Agriculture Biologique
Equilibre	13% - 10,4g/l sucre - 5,81g/l acidité
Garde	5 ans
Vinification	Pressurage long et débourbage par flottation. Fermentation du jus clair avec contrôle de température. Soutirage et élevage 15 mois en demi muid neuf. Filtration Kieselguhr et Filtration lenticulaire avec membrane.
Accord	Volaille aux morilles, viandes blanches roties, en sauce crémée, Saint-Jacques snackées, sole, turbot, risotto aux champignons, poulet aux épices douces, comté affiné, tomme de brebis, gouda, brie truffé

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

Le Trio de Charles 2023

Terroir	Clay-loam
Age of plots	40 years old
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	40% Pinot Gris 30% Pinot Blanc 30% Pinot Auxerrois
Type of culture	Organic Farming
Balance	13% - 10,4g/l sugar - 5,81g/l acidity
Keeping	5 years
Winemaking	Long pressing and settling by flotation. Fermentation of the clear juice with temperature control. Racking and ageing for 15 months in new oakwood demi muid. Kieselguhr filtration and lenticular filtration with membrane.
Food pairing	Poultry with morel mushrooms, roast white meats in cream sauce, snacked scallops, sole, turbot, mushroom risotto, chicken with sweet spices, mature Comté cheese, ewe's milk tomme, Gouda cheese, truffled Brie cheese

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