

CHARLES FAHRER

Depuis 1703



Crémant Brut

A.O.C. Alsace Crémant

1/3 Pinot Auxerrois 1/3 Pinot Blanc 1/3 Pinot Gris

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

Notes of green apple and pear on the nose. Fine bubbles, ample creamy mousse. Fresh palate, crisp pear, apple acidity on the finish. Nice 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 Brut

Terroir	Argilo-limoneux
Âge des parcelles	38 ans en moyenne sur les trois parcelles
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	1/3 Pinot Auxerrois 1/3 Pinot Blanc 1/3 Pinot Gris
Type de culture	Agriculture Biologique
Equilibre	12.5% - 7g/l sucre - 4,07g/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 12 mois. Remuage et Dégorgement.
Accord	Il est parfait en apéritif. Il accompagne les plats de poisson, les huîtres ou les crustacés, ainsi que les desserts.

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 Brut

Terroir	Clay-loam
Age of plots	38 years old on the three plots
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	1/3 Pinot Auxerrois 1/3 Pinot Blanc 1/3 Pinot Gris
Type of culture	Organic Farming
Balance	12.5% - 7g/l sugar - 4,07g/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 12 months. Stirring and disgorging.
Food Pairing	It is perfect as an aperitif. It goes well with fish dishes, oysters or shellfish, as well as desserts.

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