

CHARLES FAHRER

Depuis 1703

Crémant Héritage 1703

A.O.C. Alsace Crémant

50% Pinot Blanc 50% Pinot Noir

Au nez, des notes de fruits jaunes au nez avec une pointe toastée. En bouche, une attaque franche sur des saveurs de bergamote et pomelos, finale persistante sur les agrumes.

On the nose, notes of yellow fruit with a hint of toast. On the palate, a clean attack of bergamot and pomelo, with a lingering citrus 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

Crémant Héritage 1703

Terroir	Silico-granitique
Âge des parcelles	30 ans
Climat en 2020	Année sous la chaleur et la sécheresse, état sanitaire parfait et rendements moyens, belle maturité et bel équilibre.
Assemblage	50% Pinot Blanc 50% Pinot Noir
Type de culture	Conversion vers l'agriculture biologique
Equilibre	13% - 6,3g/l sucre - 6,2g/l acidité
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	Pour les moments importants de la vie. En l'Honneur de la lignée Fahrher.

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@charlesfahrher.com

CHARLES FAHRER

Depuis 1703

Crémant Héritage 1703

Terroir	Silico-granitic
Age of plots	30 years old
Climate in 2020	A year under the heat and drought. Perfect sanitary status of the grapes and average yields, nice maturity and a good balance.
Blend	50% Pinot Blanc 50% Pinot Noir
Type of culture	Conversion to organic farming
Balance	13% - 6,3g/l sugar - 6,2g/l acidity
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	To drink at important moments of life. In honor of the Fahrér 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