

CHARLES FAHRER

Depuis 1703

Sylvaner Vieilles Vignes 2024

A.O.C. Alsace

100% Sylvaner



Un nez plaisant avec des notes de fruits blancs : pêche de vigne. Bouche ample, belle structure, finale sur l'acidité de la pêche.

A pleasant nose with notes of white fruit: vine peach. Full-bodied on the palate, with good structure and a finish marked by the acidity of the peach.

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

Sylvaner Vieilles Vignes 2024

Terroir	Alluvionnaire en surface et argileux en profondeur
Âge des parcelles	40 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% Sylvaner
Type de culture	Agriculture Biologique
Equilibre	12.5% - 3,1g/l sucre - 6,18g/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	À recommander avec des poissons à chair grasse : saumon, anguille, ou des viandes à sauces crémees, blanquette, bouchée à la reine, fruits de mer et choucroute.

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

Sylvaner Vieilles Vignes 2024

Terroir	Alluvial (sand, pebbles) on the surface and clay below
Age of plots	39 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% Sylvaner
Type of culture	Organic Farming
Balance	12,5% - 3,1g/l sugar - 6,18g/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	An ideal match for starters, summer salads, pies and quiches, and every bit as good with Alsatian choucroute, seafood and shellfish.

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