

CHARLES FAHRER

Depuis 1703



Pinot Blanc Vieilles Vignes 2025

A.O.C. Alsace

80% Auxerrois 20% Pinot Blanc

Nez sur des notes grillées, fruits blancs. Bouche riche et mûre avec du volume et de la tenue. Finale gouleyante.

The nose offers notes of toast and white fruit. On the palate, it is rich and ripe, with good body and structure. The finish is smooth and easy-drinking.

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 Blanc Vieilles Vignes 2025

Terroir	Argilo-limoneux
Âge des parcelles	42 ans
Climat en 2025	Un millésime chaud avec un début de saison doux et sec suivi d'une arrière saison bien plus humide. Une vendange très précoce qui a commencé le 20 août et s'est terminé fin septembre. Les vins sont structurés et fruités avec un bel équilibre.
Assemblage	80% Auxerrois 20% Pinot Blanc
Type de culture	Agriculture Biologique
Equilibre	13% - 10,7g/l sucre - 5,23g/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	A boire avec des grenouilles, poissons de mer et de rivière à la nage, fumés ou marinés et fruits de mer, sushi, potées, bons plats familiaux, sur des buffets, petits en-cas, viandes blanches, salades composées, fromages jeunes au caractère laitier.

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 Blanc Vieilles Vignes 2025

Terroir	Clay loam
Age of plots	42 years old
Climate in 2025	A warm vintage with a mild, dry start to the season followed by a much wetter late season. The harvest began very early, on August 20, and ended in late September. The wines are structured and fruity, with a lovely balance.
Blend	80% Auxerrois 20% Pinot Blanc
Type of culture	Organic Farming
Balance	13% - 10,7g/l sugar - 5,23g/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	This dry and gourmet wine will go well with many dishes based on seafood and fish, especially spicy dishes. It can also be enjoyed on mild cheeses.

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