



CHARLES FAHRER
Depuis 1703



Pinot Gris Cuvée Jeanne 2025

A.O.C. Alsace

100% Pinot Gris

Un nez ouvert sur des notes de fruits jaunes confits et de miel. La bouche est riche, mielleuse. Belle matière avec de la tenue. Un beau volume en final.

The nose opens with notes of candied yellow fruit and honey. The palate is rich and honeyed. Good body with good structure. A lovely full-bodied 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

Pinot Gris Cuvée Jeanne 2025

Terroir	Granite en surface et argileux en profondeur
Âge des parcelles	37 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	100% Pinot Gris
Type de culture	Conversion vers l'Agriculture Biologique
Equilibre	13% - 44,3g/l sucre - 5,75g/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	Foie gras, tartes aux fruits, apéritifs, plats épicés, fromages de chèvre, brebis. Risotto de cèpes, écrasé pomme de terre à la truffe. Pour le plaisir.

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 Gris Cuvée Jeanne 2025

Terroir	Granite on the surface and clay below
Age of plots	37 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	100% Pinot Gris
Type of culture	Conversion to Organic Farming
Balance	13% - 44,3g/l sugar - 5,75g/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	Foie gras, fruit tarts, aperitifs, spicy dishes, goat's cheese, sheep's cheese. Cep risotto, potato and truffle crush. For your enjoyment.

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

