

CHARLES FAHRER

Depuis 1703

Les 7 Pages 2025

A.O.C. Alsace

Assemblage de 7 vins issus de vieilles vignes



Un assemblage de 7 vins issus de vieilles vignes. Au nez, des notes de fruits blancs, fruits exotiques. En bouche, des notes florales et fruitées. Finale sur la fraîcheur et les épices douces. Une création de Nathalie Fahr

A blend of 7 wines from old vines. On the nose, notes of white fruit and exotic fruit. Floral and fruity notes on the palate. The finish is fresh and sweetly spiced. Created by Nathalie Fahr

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

Les 7 Pages 2025

Terroir	Argilo-limoneux, granitiques, argileux, colluvions et sablo-limoneux
Âge des parcelles	30 ans en moyenne
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	7 vins issus de vieilles vignes
Type de culture	Agriculture Biologique
Equilibre	13% - 31,4g/l sucre - 6,18g/l acidité
Garde	5 ans
Vinification	Traditionnelle en blanc avec contrôle de température sur jus clair puis élevage quelques mois en foudre de chêne sur lies fines. Pressurage prolongé avec maintien de pression rallongée lors des premiers paliers de pressurage pour favoriser l'extraction des précurseurs d'arômes.
Accord	Apéritif, poisson frais ou mariné, cuisine épicée, desserts, sur un buffet, pour le plaisir de découvrir.

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

Les 7 Pages 2025

Terroir	Clay-loam, granitic, clay, colluvium, sandstone-loam.
Age of plots	30 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	7 wines coming from old vines
Type of culture	Organic farming
Balance	13% - 31,4g/l sugar - 6,18g/l acidity
Keeping	5 years
Winemaking	Traditional white wine winemaking with temperature control for a few months in oakwood barrels on fine lees. Prolonged pressing with extended pressure maintenance during the first pressing stages to promote the extraction of aroma precursors.
Food pairing	Excellent as an aperitif, fresh or marinated or grilled fish, spicy cuisines, various desserts, on a buffet, for the pleasure of discovering.

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