VINSALSACE

CHARLES FAHRER

Depuis 1703

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Pinot Noir Rosé de Christiane 2025

A.O.C. Alsace

100% Pinot Noir

Nez expressif sur des notes de fruits rouges. Bouche ample, des notes de framboise, de cerise, finale sur la fraîcheur.

An expressive nose with notes of red berries. Full-bodied on the palate, with notes of raspberry and cherry, and a fresh 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

VINSALSACE

CHARLES FAHRER

Depuis 1703

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Pinot Noir Rosé de Christiane 2025

Terroir	Colluvions allant du galet siliceux au limon ou à l'argile
Âge des parcelles	32 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 Noir
Type de culture	Agriculture Biologique
Equilibre	12.5% - 0,1g/l sucre - 4,80g/l acidité
Garde	5 ans
Vinification	Egrappage, pressurage, macération sur pellicule des baies après élimination des pépins. Fermentation du jus sur les peaux pendant une dizaine de jours, remontage régulier et décuvage statique et fin de fermentation en cuve. Fermentation malolactique et élevage sur lies.
Accord	Barbecue, salades, crudités, légumes farcis, buffet campagnard, viandes froides, charcuterie, tajine, couscous.

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

VINSALSACE

CHARLES FAHRER

Depuis 1703

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Pinot Noir Rosé de Christiane 2025

Terroir	Colluvium : from siliceous pebbles to silt or clay
Age of plots	32 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 Noir
Type of culture	Organic Farming
Balance	12.5% - 0,1g/l sugar - 4,80g/l acidity
Keeping	5 years
Winemaking	De-stemming, pressing, maceration on berry skins after removal of seeds. Fermentation of the juice on the skins for about ten days, regular pumping and static devatting and end of fermentation in vats. Malolactic fermentation and ageing on lees.
Food pairing	Barbecue, salads, raw vegetables, stuffed vegetables, country buffet, cold meats, delicatessen, tagine, couscous.

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