



VINS D'ALSACE
Henry Fuchs
VIGNERON RÉCOLTANT

8, rue du 3 Décembre - 68150 RIBEAUVILLÉ
contact@henryfuchs.fr - www.henryfuchs.fr

Tél. +33 (0)3 89 73 61 70

S.à.r.l au capital de 100 000 € - Siret : 419 059 712 00 28
TVA : FR 75 419 059 712 - Accise n°FR 00 8101 E 0622

Crémant

Type : effervescent, **Extra Brut** (liqueur à 3,5 g/l de sucre).

Millésime : 2016, **22 mois sur lattes**

Cépage : 55% Auxerrois 45% Pinot Noir.

Rendement : 70hl/ha, **âge moyen des vignes** : 30 ans

Terroir-Provenance : argilo-limono-sableux, vignes en bas de coteaux.

Vinification : vendanges manuelles, pressurage pneumatique en raisins entiers, **seules les têtes de cuvées sont conservées**, débourbage statique de 24h avec enzymes, levurage, 3 mois de fermentation, élevage 3 mois sur lies totales en cuve inox, **pas de fermentation malo-lactique**, pré-filtration sur terre puis mise en bouteille en avril.

Commentaire : bulle fine, nez très aromatique et croquant. Bouche nerveuse et fruitée.

Un parfait crémant d'apéritif à boire en toutes occasions.