



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

Pinot Gris 2018

Français

English

Type	Type
Blanc sec	Dry white wine
Cépage	Grape Variety
100% Pinot Gris	100% Pinot Gris
Terroir	Soil
Marno-calcaire. Issu de plusieurs vignes à maturité tardive sur un terroir frais en altitude qui procure une puissante acidité aux vins.	Marly-chalky. Coming from several late mature vines on a cool terroir in altitude which gives strong acidity to the wines.
Sucrosité	Sugar
1 (échelle de 1=sec à 5=liquoreux).	1 (scale from 1 = dry to 5=liquorous.)
Rendement	Yield
60 hl/ha	60 hl/ha
Age moyen des vignes	Average vines age
25 ans	25 years
Vinification	Vinification
Vendanges manuelles, pressurage en raisins entiers, débourbage, fermentation spontanée puis pied de cuve pour aider à finir la fermentation, fermentation malo-lactique, élevage de 4 mois sur lies fines, pré-filtration sur kieselguhr en avril puis filtration stérile et mise en bouteille en juillet.	hand-picking, whole-bunch press, static sedimentation, spontaneous fermentation, yeast preparation to help fermentation ending, malolactic fermentation, 4 months ageing on fine lies, kieselguhr pre-filtration in april, steril filtration and bottling in july.



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

Pinot Gris 2018

Français

English

Analyse	Analysis
14 %vol. d'alcool 5,2 g/l de sucres résiduels 3,6 g/l d'acidité totale (H ₂ SO ₄) 98 mg/l de SO ₂ total 0,74 g/l d'acidité volatile	Alc. 14 % / vol 5,2 g/l rest of sugar 3,6 g/l total acidity (H ₂ SO ₄) 98 mg/l total SO ₂ 0,74 g/l volatile acidity
Production	Production
2000 bouteilles	2000 bottles
Commentaire	Comment
Vin typique du cépage, nez ouvert et intense sur les fruits à chair blanche (mirabelle, poire, abricot...). Bouche charnue mais bien équilibrée par l'acidité. Idéal entre 8 et 10°C. Vin gastronomique qui accompagne les rognons de veau, les entrées à base de viande, le homard et la langouste, les plats à base de champignons comme une poêlée de girolles, un risotto aux pleurotes, les viandes blanches comme un navarin d'agneau aux légumes printaniers.	Typical wine from the grape variety, the nose is open and intense on white fruit notes (Mirabelle plum, pear). The mouth is powerful but well balance by the acidity. Ideal between 8 and 10°C, it's a gastronomic wine, ideal with meats cooked starters, with crayfish and lobster, mushrooms or white meats dishes.
Conservation	Best consume
5-7 ans	within 5-7 years