



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 noir 2019

Français

English

Type	Type
Vin rouge	Red wine
Cépage	Grape Variety
100% Pinot Noir	100% Pinot Noir
Terroir	Soil
Une vieille vigne sur un terroir chaud argilo-limoneux et une jeune vigne sur un terroir argileux tardif.	From two different parcels : one young vine on a late clayey terroir and an old vine on a warm clayey-silty soil.
Sucrosité	Sugar
1 (échelle de 1=sec à 5=liquoreux).	1 (scale from 1 = dry to 5=liquorous.)
Rendement	Yield
40 hl/ha	40 hl/ha
Age moyen des vignes	Average vines age
20 ans	20 years
Vinification	Vinification
Vendanges manuelles, macération 15 jours avec pigeages 2 fois par jour, décapé en fin de fermentation et mis en foudre pour un élevage sur lies pendant 10 mois. La fermentation malolactique a lieu pendant l'élevage. Une seule filtration dégrossissante avant mise en bouteille en juillet.	Hand picking, 15 days maceration with punching of the cap twice a day, racked off at the end of the fermentation and 10 months aging on lies in tun, malolactic fermentation during the aging. Only one filtration before 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 noir 2019

Français

English

Analyse	Analysis
13,5 %vol. d'alcool 0,5 g/l de sucres résiduels 3,7 g/l d'acidité totale (H ₂ SO ₄) 75 mg/l de SO ₂ total 0,63 g/l d'acidité volatile	Alc. 13,5 % / vol. 0,5 g/l rest of sugar 3,7 g/l total acidity (H ₂ SO ₄) 75 mg/l total SO ₂ 0,63 g/l volatile acidity
Production	Production
4400 bouteilles	4400 bottles
Commentaire	Comment
Nez élégant de fruits rouges type cerise, légères notes fumées. Bouche droite, de structure tannique souple et agréable. A boire entre 12 et 13°C. Il est idéal avec les barbecues, les côtes de porc, le veau marengo ou l'osso bucco ainsi que sur un plat de charcuterie.	This wine opens up on nose with red fruits flavours like cherry. Elegant body with a pleasant and supple tannic structure. Preferably drunk between 12 and 13° C (slightly cool), it is a relaxed wine, ideal for summer barbecues, pork ribs but also with Marengo veal, osso bucco and charcuterie.
Conservation	Best consume
6-8 ans	6-8 within years