



VINS D'ALSACE  
**Henry Fuchs**  
VIGNERON RÉCOLTANT

8, rue du 3 Décembre - 68150 RIBEAUVILLÉ  
contact@henryfuchs.fr - [www.henryfuchs.fr](http://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 Blanc Auxerrois 2019

Français	English
<b>Type</b>	<b>Type</b>
Blanc Sec	Dry white wine
<b>Cépage</b>	<b>Grape Variety</b>
95% Auxerrois 5% Pinot Blanc	95% Auxerrois 5% Pinot Blanc
<b>Terroir</b>	<b>Soil</b>
Argilo-sableux, vieilles vignes d'exposition est et sud-est en altitude (350m), à maturité tardive ce qui permettent de préserver une belle acidité gage d'élégance et de garde.	Clayey-sandy. East and south-east exposed to the sun in altitude (350m), vines with low maturation allowing to keep a nice acidity to make elegant wine.
<b>Sucrosité</b>	<b>Sugar</b>
1 (échelle de 1=sec à 5=liqueureux).	1 (scale from 1 = dry to 5=liquorous.)
<b>Rendement</b>	<b>Yield</b>
50 hl/ha	50 hl/ha
<b>Age moyen des vignes</b>	<b>Average vines age</b>
50 ans	50 years
<b>Vinification</b>	<b>Vinification</b>
Vendanges manuelles, pressurage en raisins entiers, débouillage, fermentation spontanée puis pied de cuve pour aider à finir la fermentation, élevage de 5 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, 5 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](http://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 Blanc Auxerrois 2019

Français

English

Analyse	Analysis
13,3 %vol. d'alcool 0,7 g/l de sucres résiduels 4,3 g/l d'acidité totale (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) 98 mg/l de SO <sub>2</sub> total 0,48 g/l d'acidité volatile	Alc. 13,3 %/vol. 0,7 g/l rest of sugar 4,3 g/l total acidity (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) 98 mg/l total SO <sub>2</sub> 0,48 g/l volatile acidity
Production	Production
3100 bouteilles	3100 bottles
Commentaire	Comment
Vin souple et gourmand avec de légères notes de fleurs blanches et de fruits blancs au nez. Belle tension rafraîchissante et structurante. Idéal entre 8 et 10°C, accompagne les entrées froides type salades composées, vigneronne ou chaudes comme des tourtes ou soufflés au fromage ainsi que les charcuteries et les crustacés; parfait aussi sur des fromages frais de chèvre.	Crunchy and fruity wine with white fruit and white flowers flavours. There's a nice refreshing and structuring acidity. Preferably drunk between 8 and 10 ° C. It pairs well with simple dishes, cold starters, egg based dishes (omelettes, quiches, soufflés au fromage) and vegetarian cooking.
Conservation	Best consume
4-5 ans	within 4-5 years