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

Pinot noir 2023

Français	English
Type	**Type**
Vin rouge sec	Dry red wine
Cépage	**Grape Variety**
100% Pinot Noir	100% Pinot Noir
Terroir	**Soil**
Plusieurs vignes sur différents terroirs argilo-limoneux assez précoces.	Different vines on some clayey-silty soil.
Sucrosité	**Sugar**
1 (échelle de 1=sec à 5=liquoreux).	**1** (scale from 1 = dry to 5=liquorous.)
Rendement	**Yield**
45 hl/ha	45 hl/ha
Age moyen des vignes	**Average vines age**
35 ans	35 years
Vinification	**Vinification**
Vendanges manuelles, macération 10 jours avec remontages 1 fois par jour, décuvé en fin de fermentation et mis en foudre pour un élevage sur lies pendant 5 mois. La fermentation malo-lactique a lieu pendant l'élevage. Une seule filtration dégrossissante avant mise en bouteille fin mars.	Hand picking, 10 days maceration with pumping up the cap once a day, racked of at the end of the fermentation and 5 months aging on lies in wooden tank, malolactic fermentation during the aging. Only one filtration before bottling end of march.

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

Pinot noir 2023

Français	English
Analyse	**Analysis**
13 %vol. d'alcool 0 g/l de sucres résiduels 3,3 g/l d'acidité totale (H_2SO4) 55 mg/l de SO_2 total 0,54 g/l d'acidité volatile	Alc. 13 % / vol. 0 g/l rest of sugar 3,3 g/l total acidity (H2SO4) 55 mg/l total SO2 0,54 g/l volatile acidity
Production	**Production**
4300 bouteilles	4300 bottles
Commentaire	**Comment**
Nez élégant de fruits rouges type cerise, légères notes fumées et épicées. Bouche gourmande à la 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 and some spicies notes. Elegant body with a pleasent and souple 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**
5-6 ans	5-6 within years