



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

Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé Pinot Gris 2018

Français	English
Type	Type
Blanc sec	Dry white wine
Cépage	Grape Variety
100% Pinot Gris	100% Pinot Gris
Appellation	Appellation
AOP Alsace Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé	AOP Alsace Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé
Terroir	Soil
Marno-calcaro-gréseux. Issu d'un sol caillouteux sur la partie sommitale du Grand Cru où les maturités sont tardives grâce à l'altitude(380m) et les vents froids qui redescendent de la vallée ("Tahlwendala"). Ces caractéristiques pédoclimatiques confèrent systématiquement une grande et puissante acidité aux vins de ce terroir.	Marly-chalky-sandstone. This vine is situated on the top part of the Grand Cru Kirchberg, where maturation is late cause of the altitude (380m) and a fresh wind ("Tahlwendala") coming down from the montain. This situation offers a long and powerfull acidity to the wines.
Sucrosité	Sugar
1 (échelle de 1=sec à 5=liquoreux).	1 (scale from 1 = dry to 5=liquorous.)
Rendement	Yield
50 hl/ha	50 hl/ha
Age moyen des vignes	Average vines age
40 ans	40 years



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

Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé Pinot Gris 2018

Français

English

Vinification	Vinification
Vendanges manuelles, pressurage en raisins entiers, débourage, fermentation spontanée en barrique puis pied de cuve pour aider à finir la fermentation, fermentation malo-lactique, élevage de 7 mois sur lies fines en barriques (moitié de 4 vins, moitié de 2 vins), pré-filtration sur kieselguhr puis filtration stérile et mise en bouteille en juillet.	hand-picking, whole-bunch press, static sedimentation, spontaneous fermentation in barrels, yeast preparation to help fermentation ending, malolactic fermentation, 7 months ageing on fine lies in barrels (half 4 wines, half 2 wines), kieselguhr pre-filtration, steril filtration and bottling in july.
Analyse	Analysis
14,7 %vol. d'alcool 1,5 g/l de sucres résiduels 3,5 g/l d'acidité totale (H ₂ SO ₄) 99 mg/l de SO ₂ total 0,66 g/l d'acidité volatile	Alc. 14,7 %/vol. 1,5 g/l rest of sugar 3,5 g/l total acidity (H ₂ SO ₄) 99 mg/l total SO ₂ 0,66 g/l volatile acidity
Production	Production
640 bouteilles	640 bottles
Commentaire	Comment
Vin sec et puissant mais droit grâce à une grande acidité et une minéralité bien présente. Le nez est intense et toasté avec des notes fumées et d'herbes aromatiques. On retrouve un côté grillé de la barrique en bouche en plus des notes empyreumatiques et presque tourbées du terroir. Idéal entre 10 et 12°C, il accompagne à merveille les saumons fumés, les abats tels que les ris de veau ou les tourtes aux champignons.	Dry, powerful but straight wine thanks to a strong acidity and minerality. Toasted and smoked aromas in nose with aromatic herbs, toasted and smoked touches. In the palate, it's a round and full-bodied wine, complex in flavours with peat and grilled flavor. Preferably drunk between 10 and 12 ° C . Perfect wine with smoked salmon, giblets such as sweetbreads or mushroom puff pastries.
Conservation	Best consume
10-15 ans	within 10-15 years