



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

Les p'tits cailloux 2023

Français

English

Type	Type
Blanc Sec	Dry white wine
Cépage	Grape Variety
25% Pinot gris 25% Riesling 40% Muscat 10% Auxerrois	25% Pinot gris 25% Riesling 40% Muscat 10% Auxerrois
Terroir	Soil
argilo-sableux	Clay-sandy
Sucrosité	Sugar
1 (échelle de 1=sec à 5=liqueux).	1 (scale from 1 = dry to 5=liquorous.)
Rendement	Yield
60 hl/ha	60 hl/ha
Age moyen des vignes	Average vines age
35 ans	35 years
Vinification	Vinification
Vendanges manuelles, pressurage en raisins entiers, débourbage, levurage, élevage de 5 mois sur lies fines, pré-filtration clarifiante en avril puis filtration fine et mise en bouteille en mai.	Hand-picking, whole-bunch press, static sedimentation, yeasting, 5 months ageing on fine lies, pre-filtration in april, fine filtration and bottling in may.



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

Les p'tits cailloux 2023

Français

English

Analyse	Analysis
12,6 % vol. d'alcool 2,8 g/l de sucres résiduels 3,3 g/l d'acidité totale (H ₂ SO ₄) 80 mg/l de SO ₂ total 0,3 g/l d'acidité volatile	Alc. 12,6 %/ vol. 2,8 g/l rest of sugar 3,3 g/l total acidity (H ₂ SO ₄) 80 mg/l total SO ₂ 0,3 g/l volatile acidity
Production	Production
6700 bouteilles	6700 bottles
Commentaire	Comment
Vin croquant et fruité, désaltérant. C'est un vin de copain idéal à l'apéritif. A boire entre 8 et 10°C, il accompagnera aussi très bien les petits « grignotages ».	Crunchy and fruity wine, easy to understand and drink, a real friendship wine. Preferably drunk between 8 and 10 ° C .This light wine is ideal as an aperitif. It also goes very well with finger food.
Conservation	Best consume
4-5 ans	within 4-5 years