



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 Blanc Auxerrois 2022

Français	English
Type	Type
Blanc Sec	Dry white wine
Cépage	Grape Variety
80% Auxerrois 20% Pinot Blanc	80% Auxerrois 20% Pinot Blanc
Terroir	Soil
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.
Sucrosité	Sugar
1 (échelle de 1=sec à 5=liqueureux).	1 (scale from 1 = dry to 5=liquorous.)
Rendement	Yield
50 hl/ha	50 hl/ha
Age moyen des vignes	Average vines age
30 ans	30 years
Vinification	Vinification
Vendanges manuelles, pressurage en raisins entiers, débouillage, levurage, fermentation malo-lactique, élevage de 6 mois sur lies fines, pré-filtration clarifiante puis filtration fine et mise en bouteille en mai.	Hand-picking, whole-bunch press, static sedimentation, yeasting, malolactic fermentation, 6 months ageing on fine lies, pre-filtration, 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

Pinot Blanc Auxerrois 2022

Français

English

Analyse	Analysis
13,6 %vol. d'alcool 1,9 g/l de sucres résiduels 3,60 g/l d'acidité totale (H ₂ SO ₄) 60 mg/l de SO ₂ total 0,33 g/l d'acidité volatile	Alc. 13,6 %/vol. 1,9 g/l rest of sugar 3,60 g/l total acidity (H ₂ SO ₄) 60 mg/l total SO ₂ 0,33 g/l volatile acidity
Production	Production
3300 bouteilles	3300 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
3-4 ans	within 3-4 years