



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

## L'arbre à vin Pinot Noir 2022

Français	English
<b>Type</b>	<b>Type</b>
Vin rouge sec	Dry red wine
<b>Cépage</b>	<b>Grape Variety</b>
100% Pinot Noir	100% Pinot Noir
<b>Terroir</b>	<b>Soil</b>
Argileux. Vignes de 12 ans sur un terroir lourd exposé à l'est permettant une lente maturation indispensable à la complexité aromatique. L'argile apporte de la puissance aux tannins et de la structure en bouche.	Clayey. Young vine from 12 years old on a cold and heavy soil, east exposure to the sun. Thanks to that, maturation is slow and late to help for the complexity. Clay gives strong tannin and a full-bodied mouth.
<b>Sucrosité</b>	<b>Sugar</b>
<b>1</b> (échelle de 1=sec à 5=liquoreux).	<b>1</b> (scale from 1 = dry to 5=liquorous.)
<b>Rendement</b>	<b>Yield</b>
35 hl/ha	35 hl/ha
<b>Age moyen des vignes</b>	<b>Average vines age</b>
12 ans	12 years
<b>Vinification</b>	<b>Vinification</b>
Vendanges manuelles, égrappage de 100% de la vendange, macération 15 jours avec 1 pigeage par jour, élevage sur lies pendant 10 mois : 1/2 en demi-muit de 500l de 1 vin et 1/2 en foudre. La fermentation malo-lactique a lieu pendant l'élevage. Une seule filtration dégrossissante avant mise en bouteille fin juillet.	Hand picking, destemming for 100% of the grappes, 15 days maceration with punching down once a day. 10 months ageing on lies : 1/2 a 1 year-old demi-muit of 500l and 1/2 in a old wooden tank. Malolactic fermentation during the ageing. Only one filtration before bottling end of 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

## L'arbre à vin Pinot Noir 2022

Français

English

Analyse	Analysis
14,7%vol. d'alcool 0 g/l de sucres résiduels 3,3 g/l d'acidité totale (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) 50 mg/l de SO <sub>2</sub> total 0,40 g/l d'acidité volatile	Alc.14,7 %/vol. 0 g/l rest of sugar 3,3 g/l total acidity (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) 50 mg/l total SO <sub>2</sub> 0,40 g/l volatile acidity
Production	Production
950 bouteilles	950 bottles
Commentaire	Comment
Notes poivrées au nez. Bouche riche, de structure tannique souple et élégante. Le vin est puissant avec quelques notes de cassis et de poivre en bouche. A boire entre 15 et 16°C. Il est idéal avec un magret de canard grillés au barbecue, des côtes d'agneaux au thym, des rognons ou un foie de veaux poêlé. Il se marie également avec une viande de bœuf.	The robe is deep purple. The nose opens on pepper, black and sour cherries aromas with delicate raspberry and black currant notes. The palate is strong with supple tannins, it is a full-bodied wine. Preferably drunk between 15 and 16 ° C (slightly cool), this wine perfectly matches the grilled duck on barbecue; it is also great with thyme lamb ribs, kidneys or pan-fried veal liver. Nice with beef meet too.
Conservation	Best consume
8-10 ans	within 8-10 years