



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

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

## Sélection de Grains Nobles Pinot Gris 2018

Français	English
<b>Type</b>	<b>Type</b>
Vin blanc liquoreux	Liquorous white wine
<b>Cépage</b>	<b>Grape Variety</b>
100% Pinot Gris	100% Pinot Gris
<b>Terroir</b>	<b>Soil</b>
Argileux.	Argileux.
<b>Sucrosité</b>	<b>Sugar</b>
<b>5</b> (échelle de 1=sec à 5=liquoreux).	<b>5</b> (scale from 1 = dry to 5=liquorous.)
<b>Rendement</b>	<b>Yield</b>
20 hl/ha	20 hl/ha
<b>Age moyen des vignes</b>	<b>Average vines age</b>
30 ans	30 years
<b>Vinification</b>	<b>Vinification</b>
Vendanges manuelles, pressurage en raisins entiers, débouillage, fermentation spontanée, élevage de 4 mois sur lies fines, pré-filtration sur kieselguhr en avril puis filtration stérile et mise en bouteille en juillet.	hand-picking, whole-bunch press, static sedimentation, spontaneous fermentation, 4 months ageing on fine lies, kieselguhr pre-filtration in april, steril filtration and bottling in 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

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

## Sélection de Grains Nobles Pinot Gris 2018

Français

English

Analyse	Analysis
12,3 %vol. d'alcool 136 g/l de sucres résiduels 4,8 g/l d'acidité totale (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) 175 mg/l de SO <sub>2</sub> total 1 g/l d'acidité volatile	Alc. 12,3%/vol. 136 g/l rest of sugar 4,8 g/l total acidity (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) 175 mg/l total SO <sub>2</sub> 1 g/l volatile acidity
Production	Production
660 bouteilles	660 bottles
Commentaire	Comment
<p>Ce vin offre un nez très ouvert aux notes typiques de Botrytis et de miel. L'attaque est souple sur un milieu de bouche gourmand et acidulé, aux notes de fruits confits et de miel. La finale est étonnamment fraîche sur une longue acidité qui équilibre la bouche sucrée.</p> <p>Idéal entre 10 et 12°C °. C'est un nectar à boire pour lui seul sans autre accompagnement!...sinon avec un fromage persillé (type stilton ou roquefort) ou un dessert au chocolat.</p>	<p>The nose is intense with typical notes of raisin from the botrytis and also honey. The mouth is soft and full of flavours (candied fruit and honey) with still a nice freshness. There's a nice surprise with a finale fresh thanks to good acidity which balance the liquor very well.</p> <p>Preferably drunk between 10 and 12 ° C. It's a nectar to be drunk on it's own, also with a blue cheese or chocolate.</p>
Conservation	Best consume
15 à 25 ans	within 15-25 years