



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

## Ribeauvillé Pinot Gris 2019

### Français

### English

Type	Type
Blanc sec	Dry white wine
Cépage	Grape Variety
100% Pinot Gris	100% Pinot Gris
Terroir	Soil
Argileux et lourd sur un secteur chaud et précoce entre Ribeauvillé et Hunawhir.	Clayey and heavy on a warm and early ripe terroir between Ribeauvillé and Hunawhir.
Sucrosité	Sugar
1 (échelle de 1=sec à 5=liquoreux).	1 (scale from 1 = dry to 5=liquorous.)
Rendement	Yield
45 hl/ha	45 hl/ha
Age moyen des vignes	Average vines age
30 ans	30 years
Vinification	Vinification
Vendanges manuelles, pressurage en raisins entiers, débourageage, fermentation spontanée puis pied de cuve pour aider à la finir, fermentation malolactique, 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, yeast preparation to help fermentation ending, malolactic 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

## Ribeauvillé Pinot Gris 2019

Français

English

Analyse	Analysis
14,1 %vol. d'alcool 6,5 g/l de sucres résiduels 3,7 g/l d'acidité totale (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) 105 mg/l de SO <sub>2</sub> total 0,83 g/l d'acidité volatile	Alc. 14,1 %/vol. 6,5 g/l rest of sugar 3,7 g/l total acidity (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) 105 mg/l total SO <sub>2</sub> 0,83 g/l volatile acidity
Production	Production
1700 bouteilles	1700 bottles
Commentaire	Comment
Vin typique du cépage, nez ouvert et intense sur les fruits à chair blanche (mirabelle, poire, abricot...). Bouche charnue mais bien équilibrée par l'acidité. Idéal entre 8 et 10°C °. Vin gastronomique qui accompagne les rognons de veau, les entrées à base de viande, le homard et la langouste, les plats à base de champignons comme une poêlée de giroles, un risotto aux pleurotes, les viandes blanches comme un navarin d'agneau aux légumes printaniers.	Typical wine from the grape variety, the nose is open and intense on white fruit notes (Mirabelle plum, pear). The mouth is powerful but well balance by the acidity. Ideal between 8 and 10°C, it's a gastronomic wine, ideal with meats cooked starters, with crayfish and lobster, mushrooms or white meats dishes.
Conservation	Best consume
5-7 ans	within 5-7 years