



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

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

Rouge comme Renard Pinot Noir 2019

Français	English
Type	Type
Vin rouge	Red wine
Cépage	Grape Variety
100% Pinot Noir	100% Pinot Noir
Terroir	Soil
Marno-calcaro-gréseux. Issu de la partie sommitale du Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé , sur une vieille vigne de 50 ans au sol caillouteux. Les maturités y sont tardives grâce à l'altitude(380m) et les vents froids qui redescendent de la vallée ("Talwendala"). Ce terroir convient bien au Pinot Noir pour garder une belle acidité -gage d'élégance- et de délicats arômes de fruits frais (cerise)!	Marly-chalky-sandstone. This old vine (50ans) is situated on the top part of the Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé where the maturity is late thanks to the altitude (380m) and a fresh wind ("Talwendala") coming down from the montain. This terroir suits well to Pinot Noir to keep a nice acidity and delicate cherries flavours.
Sucrosité	Sugar
1 (échelle de 1=sec à 5=liqueureux).	1 (scale from 1 = dry to 5=liquorous.)
Rendement	Yield
30 hl/ha	30 hl/ha
Age moyen des vignes	Average vines age
50 ans	50 years
Vinification	Vinification
Vendanges manuelles, égrappage de 90% de la vendange, le reste en raisins entiers, macération 15 jours avec pigeages 2 fois par jour, pas de levurage, décuvage en fin de fermentation et mise en barriques (1/3 en barrique de 2 vins, 1/3 en barrique de 4 vins et 1/3 en inox) pour un élevage sur lies pendant 10 mois. La fermentation malolactique a lieu pendant l'élevage. Une seule filtration dégrossissante avant mise en bouteille en juillet.	Hand picking, destemming for 90% of the grappes and all bunch for the rest. 15 days maceration with punching of the cap twice a day, no yest added, racked of at the end of the fermentation and 10 months ageing on lies in barrels (1/3 from 2 wines, 1/3 from 4 wines and 1/3 in stainless steel), malolactic fermentation during the ageing. Only one filtration before bottling in July.



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

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

Rouge comme Renard Pinot Noir 2019

Français	English
Analyse	Analysis
13,5%vol. d'alcool 0,5 g/l de sucres résiduels 3,6 g/l d'acidité totale (H ₂ SO ₄) 65 mg/l de SO ₂ total 0,63 g/l d'acidité volatile	Alc.13,5 %/vol. 0,5 g/l rest of sugar 3,6 g/l total acidity (H ₂ SO ₄) 65 mg/l total SO ₂ 0,63 g/l volatile acidity
Production	Production
700 bouteilles	700 bottles
Commentaire	Comment
Nez élégant de fruits rouges type cerise. Bouche assez riche de structure tannique souple et agréable qui reste tendue et droite. On retrouve une vraie minéralité en bouche qui provient certainement du terroir grand cru. A boire entre 15 et 16°C. Il est idéal avec 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 black and sour cherries aromas with delicate smoky notes. The palate is full but still elegant and tannins are souple. It is a complex wine gifted with a nice tension. Preferably drunk between 15 and 16 ° C (slightly cool), this wine perfectly matches the humus notes of morels found aside a pork filet mignon (with morels!); it is also great with thyme lamb ribs, kidneys or pan-fried veal liver.
Conservation	Best consume
10-15 ans	within 10-15 years