



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

L'arbre à vin Pinot Noir 2021

Français	English
Type	Type
Vin rouge sec	Dry red wine
Cépage	Grape Variety
100% Pinot Noir	100% Pinot Noir
Terroir	Soil
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.
Sucrosité	Sugar
1 (échelle de 1=sec à 5=liquoreux).	1 (scale from 1 = dry to 5=liquorous.)
Rendement	Yield
25 hl/ha	25 hl/ha
Age moyen des vignes	Average vines age
12 ans	12 years
Vinification	Vinification
Vendanges manuelles, égrappage de 100% de la vendange, levurage, macération 13 jours avec 1 pigeage par jour. Elevage sur lies en demi-muit de 500l pendant 9 mois. La fermentation malolactique a lieu pendant l'élevage. Une seule filtration dégrossissante avant mise en bouteille en août.	Hand picking, destemming for 100% of the grappes, yeasting, 13 days maceration with punching down once a day. 9 months ageing on lies in a 1 year-old demi-muit of 500l. Malolactic fermentation during the ageing. Only one filtration before bottling in august.



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

L'arbre à vin Pinot Noir 2021

Français

English

Analyse	Analysis
13,5%vol. d'alcool 0 g/l de sucres résiduels 3,6 g/l d'acidité totale (H ₂ SO ₄) 55 mg/l de SO ₂ total 0,40 g/l d'acidité volatile	Alc.13,5 %/vol. 0 g/l rest of sugar 3,6 g/l total acidity (H ₂ SO ₄) 55 mg/l total SO ₂ 0,40 g/l volatile acidity
Production	Production
600 bouteilles	600 bottles
Commentaire	Comment
Nez élégant de fruits rouges type cerise. Bouche riche, de structure tannique souple et élégante. Le vin est assez puissant avec quelques notes de cassis et framboise en bouche. 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 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 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
8-10 ans	within 8-10 years