



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

Les Sources Pinot Gris 2022

Français

English

Type	Type
Blanc sec	Dry white wine
Cépage	Grape Variety
100% Pinot Gris	100% Pinot Gris
Appellation	Appellation
AOP Alsace lieu-dit "Rengelsbrunn"	AOP Alsace lieu-dit "Rengelsbrunn"
Terroir	Soil
Marno-calcaro-gréseux. Issu d'un sol peu profond et caillouteux en amont du Grand Cru Kirchberg où les maturités sont tardives grâce à l'altitude(380m) et les vents froids qui redescendent de la vallée ("Tahlwendala"). Ces caractéristiques pédoclimatiques confèrent systématiquement une grande et puissante acidité aux vins de ce terroir.	Marly-chalky-sandstone. Coming from stony and not very deep soil, situated upstream of the Grand Cru Kirchberg, where maturation is late cause of the altitude (380m) and a fresh wind ("Tahlwendala") coming down from the montain. This situation offers a long and powerfull acidity to the wines.
Sucrosité	Sugar
1 (échelle de 1=sec à 5=liqueureux).	1 (scale from 1 = dry to 5=liquorous.)
Rendement	Yield
45 hl/ha	45 hl/ha
Age moyen des vignes	Average vines age
25 ans	25 years
Vinification	Vinification
Vendanges manuelles, pressurage en raisins entiers, débourbage, levurage, fermentation dans 2 demi-muids de 500l, un neuf et un de 1 an, pas de malo, élevage de 8 mois sur lies fines en fût, filtration clarifiante et mise en bouteille en juillet.	hand-picking, whole-bunch press, static sedimentation, yeasting, fermentation in 2 demi-muids from 500l, one new and the other from 1 year old, no malolactic, 8 months ageing on fine lies in wood, pre-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
Tél. + 33 (0)3 89 73 61 70

Les Sources Pinot Gris 2022

Français

English

Analyse	Analysis
14,6 %vol. d'alcool 0 g/l de sucres résiduels 3,5 g/l d'acidité totale (H ₂ SO ₄) 85 mg/l de SO ₂ total 0,40 g/l d'acidité volatile	Alc. 14,6 %/vol. 0 g/l rest of sugar 3,5 g/l total acidity (H ₂ SO ₄) 85 mg/l total SO ₂ 0,40 g/l volatile acidity
Production	Production
1000 bouteilles	1000 bottles
Commentaire	Comment
Vin sec et puissant mais droit grâce à une grande acidité et une minéralité finement perceptible. Le nez est intense et toasté avec des notes briochées et d'herbes aromatiques. On retrouve un côté grillé et légèrement fumé de la barrique en bouche. Idéal entre 10 et 12°C, il accompagne à merveille les saumons fumés, les abats tels que les ris de veau ou les tourtes aux champignons.	Dry, powerful but straight wine thanks to a strong acidity and minerality. The nose is lightly toasted with some vanillia aromatics herbs notes. It's round, full-bodied and complex in the palate. Preferably drunk between 10 and 12 ° C . Perfect wine with smoked salmon, giblets such as sweetbreads or mushroom puff pastries.
Conservation	Best consume
8-10 ans	within 8-10 years