



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

Pinot Gris 2023

Français

English

Type	Type
Blanc sec	Dry white wine
Cépage	Grape Variety
100% Pinot Gris	100% Pinot Gris
Terroir	Soil
Argilo-calcaire. Issu de différentes vignes sur un terroir chaud et précoce pour la puissance et sur un terroir frais en altitude qui procure une puissante acidité aux vins.	Clay-limestone. Coming from several vines on a warm terroir for the powerfull and also a late mature terroir in altitude to keep a good acidity level for the freshness.
Sucrosité	Sugar
1 (échelle de 1=sec à 5=liquoreux).	1 (scale from 1 = dry to 5=liquorous.)
Rendement	Yield
60 hl/ha	60 hl/ha
Age moyen des vignes	Average vines age
25 ans	25 years
Vinification	Vinification
Vendanges manuelles, pressurage en raisins entiers, débourage, levurage, 50% de malo faite, élevage de 8 mois sur lies fines, pré-filtration clarifiante puis filtration fine et mise en bouteille fin juillet.	Hand-picking, whole-bunch press, static sedimentation, yeasting, 50% malolactic fermentation, 8 months ageing on fine lies, pre-filtration, fine filtration and bottling end of 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

Pinot Gris 2023

Français

English

Analyse	Analysis
13,55 %vol. d'alcool 4,3 g/l de sucres résiduels 3,40 g/l d'acidité totale (H ₂ SO ₄) 98 mg/l de SO ₂ total 0,49 g/l d'acidité volatile	Alc. 13,55 % / vol 4,3 g/l rest of sugar 3,40 g/l total acidity (H ₂ SO ₄) 98 mg/l total SO ₂ 0,49 g/l volatile acidity
Production	Production
4200 bouteilles	4200 bottles
Commentaire	Comment
Vin typique du cépage, nez ouvert et intense sur les fruits à chair blanche (mirabelle, poire, abricot...) avec de légères notes grillées. 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), with little grilled notes. 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
3-5 ans	within 3-5 years