



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

Crémant

Français

English

Type	Type
Effervescent	Sparkling
Cépage	Grape Variety
35% Auxerrois 35% Pinot Blanc 30% Pinot Gris	35% Auxerrois 35% Pinot Blanc 30% Pinot Gris
Terroir	Soil
argilo-limono-sableux.	clayey-silty-sandy
Sucrosité	Sugar
Extra brut (<6 g/l sucres résiduels)	Extra brut (<6 g/l residual sugar)
Rendement	Yield
65 hl/ha	65 hl/ha
Age moyen des vignes	Average vines age
30 ans	30 years
Vinification	Vinification
Vendanges manuelles, pressurage en raisins entiers, seuls les têtes de cuvées sont conservées, débouillage, levurage, fermentation malo-lactique, 5 mois d'élevage sur lies fine, filtration dégrossissante puis mise en bouteille en mai.	hand picking, whole-bunch press, only first quality juices are kept, yeasts added, malolactic fermentation, 5 months ageing on fine lies, pre-filtration and bottling in may.



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

Crémant

Français

English

Analyse	Analysis
12,5%vol. d'alcool 4 g/l de sucres résiduels 3,9 g/l d'acidité totale (H ₂ SO ₄) 50 mg/l de SO ₂ total 0,31 g/l d'acidité volatile	alc.12,5 %/vol. 4 g/l rest of sugar 3,9 g/l total acidity (H ₂ SO ₄) 50 mg/l total SO ₂ 0,31 g/l volatile acidity
Production	Production
5700 bouteilles	5700 bottles
Commentaire	Comment
La bulle est fine, le nez est aromatique et croquant, avec des notes grillées. La bouche est nerveuse et fruitée. Vin parfait en apéritif, sur un buffet salé ainsi qu'en dessert pour rafraîchir le palet.	Fine bubble, the noze is aromatic and crunchy with grilled notes. In the palate, it is a nervous and fruty wine. It is a perfect aperitive wine, in a salty buffet or for the dessert, to refresh the palate.
Conservation	Best consume
5-7 ans	within 5-7 years