



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 noir 2022

| Français | English |
|---|---|
| Type | Type |
| Vin rouge sec | Dry red wine |
| Cépage | Grape Variety |
| 100% Pinot Noir | 100% Pinot Noir |
| Terroir | Soil |
| Une vieille vigne sur un terroir chaud argilo-limoneux. | An old vine on a warm clayey-silty soil. |
| 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 |
| 40 ans | 40 years |
| Vinification | Vinification |
| Vendanges manuelles, macération 14 jours avec remontages 2 fois par jour, décuvé en fin de fermentation et mis en foudre pour un élevage sur lies pendant 5 mois. La fermentation malo-lactique a lieu pendant l'élevage. Une seule filtration dégrossissante avant mise en bouteille fin mars. | Hand picking, 14 days maceration with pumping up the cap twice a day, racked of at the end of the fermentation and 5 months aging on lies in wooden tank, malolactic fermentation during the aging. Only one filtration before bottling end of march. |



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 noir 2022

Français

English

| Analyse | Analysis |
|---|---|
| 13,5 %vol. d'alcool 0 g/l de sucres résiduels 3,4 g/l d'acidité totale (H ₂ SO ₄) 53 mg/l de SO ₂ total 0,54 g/l d'acidité volatile | Alc. 13,5 % / vol. 0 g/l rest of sugar 3,4 g/l total acidity (H ₂ SO ₄) 53 mg/l total SO ₂ 0,54 g/l volatile acidity |
| Production | Production |
| 4400 bouteilles | 4400 bottles |
| Commentaire | Comment |
| Nez élégant de fruits rouges type cerise, légères notes fumées et épicées. Bouche gourmande à la structure tannique souple et agréable. A boire entre 12 et 13°C. Il est idéal avec les barbecues, les côtes de porc, le veau marengo ou l'osso bucco ainsi que sur un plat de charcuterie. | This wine opens up on nose with red fruits flavours like cherry and some spices notes. Elegant body with a pleasant and souple tannic structure. Preferably drunk between 12 and 13° C (slightly cool), it is a relaxed wine, ideal for summer barbecues, pork ribs but also with Marengo veal, osso bucco and charcuterie. |
| Conservation | Best consume |
| 5-6 ans | 5-6 within years |