



VINS D'ALSACE  
**Henry Fuchs**  
VIGNERON RÉCOLTANT

8, rue du 3 Décembre - 68150 RIBEAUVILLÉ  
contact@henryfuchs.fr - [www.henryfuchs.fr](http://www.henryfuchs.fr)  
Tél. + 33 (0)3 89 73 61 70

## Rouge comme Renard Pinot Noir 2022

Français	English
<b>Type</b>	<b>Type</b>
Vin rouge sec	Dry red wine
<b>Cépage</b>	<b>Grape Variety</b>
100% Pinot Noir	100% Pinot Noir
<b>Terroir</b>	<b>Soil</b>
Marno-calcaro-gréseux. Issu de la partie sommitale du <b>Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé</b> , sur une vieille vigne de 50 ans au sol caillouteux. Les maturités y sont tardives grâce à l'altitude(380m) et les vents froids qui redescendent de la vallée ("Talwendala"). Ce terroir convient bien au Pinot Noir pour garder une belle acidité -gage d'élégance- et de délicats arômes de fruits frais (cerise)!	Marly-chalky-sandstone. This old vine (50ans) is situated on the top part of the <b>Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé</b> where the maturity is late thanks to the altitude (380m) and a fresh wind ("Talwendala") coming down from the montain. This terroir suits well to Pinot Noir to keep a nice acidity and delicate cherries flavours.
<b>Sucrosité</b>	<b>Sugar</b>
1 (échelle de 1=sec à 5=liqueureux).	1 (scale from 1 = dry to 5=liquorous.)
<b>Rendement</b>	<b>Yield</b>
30 hl/ha	30 hl/ha
<b>Age moyen des vignes</b>	<b>Average vines age</b>
50 ans	50 years
<b>Vinification</b>	<b>Vinification</b>
Vendanges manuelles, égrappage de 100% de la vendange, macération 10 jours avec pigeages 1 fois par jour, décuvage en fin de fermentation et mise en barriques (2/3 en fût de 500L neuf, 1/3 en barrique de 4 vins) pour un élevage sur lies pendant 10 mois. La fermentation malo-lactique a lieu pendant l'élevage. Une seule filtration dégrossissante avant mise en bouteille fin juillet.	Hand picking, destemming for 100% of the grappes. 10 days maceration with punching of the cap once a day, racked of at the end of the fermentation and 10 months ageing on lies in barrels (2/3 in a new 500L, 1/3 from 4 wines), malolactic fermentation during the ageing. Only one pre-filtration before bottling end of july.



VINS D'ALSACE  
**Henry Fuchs**  
VIGNERON RÉCOLTANT

8, rue du 3 Décembre - 68150 RIBEAUVILLÉ  
contact@henryfuchs.fr - [www.henryfuchs.fr](http://www.henryfuchs.fr)  
Tél. + 33 (0)3 89 73 61 70

## Rouge comme Renard Pinot Noir 2022

Français

English

Analyse	Analysis
14,1%vol. d'alcool 0 g/l de sucres résiduels 3,4 g/l d'acidité totale (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) 50 mg/l de SO <sub>2</sub> total 0,43 g/l d'acidité volatile	Alc.14,1 %/vol. 0 g/l rest of sugar 3,4 g/l total acidity (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) 50 mg/l total SO <sub>2</sub> 0,43 g/l volatile acidity
Production	Production
900 bouteilles	900 bottles
Commentaire	Comment
Nez élégant de fruits rouges type cerise. Bouche assez riche de structure tannique souple et agréable qui reste tendue et droite. On retrouve une vraie minéralité en bouche qui provient certainement du terroir grand cru. 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 smoky notes. The palate is full but still elegant and tannins are souple. It is a complex wine gifted with a nice tension. 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
10-15 ans	within 10-15 years