



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

S.à.r.l au capital de 100 000 € - Siret : 419 059 712 00 28  
TVA : FR 75 419 059 712 - Accise n°FR 00 8101 E 0622

## Crémant

### Français

### English

Type	Type
Effervescent	Sparkling
Cépage	Grape Variety
35% Auxerrois 35% Pinot Noir 30 % Pinot Blanc	35% Auxerrois 35% Pinot Noir 30 % Pinot Blanc
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
75 hl/ha	75 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, débourage, levurage, 4 mois de fermentation alcoolique, fermentation malo-lactique, mise en bouteille en avril.	hand picking, whole-bunch press, only first quality juices are kept, yeasts added, 4 months of alcoholic fermentation, malolactic fermentation, bottling in april.



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

S.à.r.l au capital de 100 000 € - Siret : 419 059 712 00 28  
TVA : FR 75 419 059 712 - Accise n°FR 00 8101 E 0622

## Crémant

### Français

### English

Analyse	Analysis
12,3%vol. d'alcool 4 g/l de sucres résiduels 3,5 g/l d'acidité totale (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) 50 mg/l de SO <sub>2</sub> total 0,24 g/l d'acidité volatile	alc.12,3 %/vol. 4 g/l rest of sugar 3,5 g/l total acidity (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) 50 mg/l total SO <sub>2</sub> 0,24 g/l volatile acidity
Production	Production
3900 bouteilles	3900 bottles
Commentaire	Comment
La bulle est fine, le nez est aromatique et croquant, avec des notes de grillé. 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