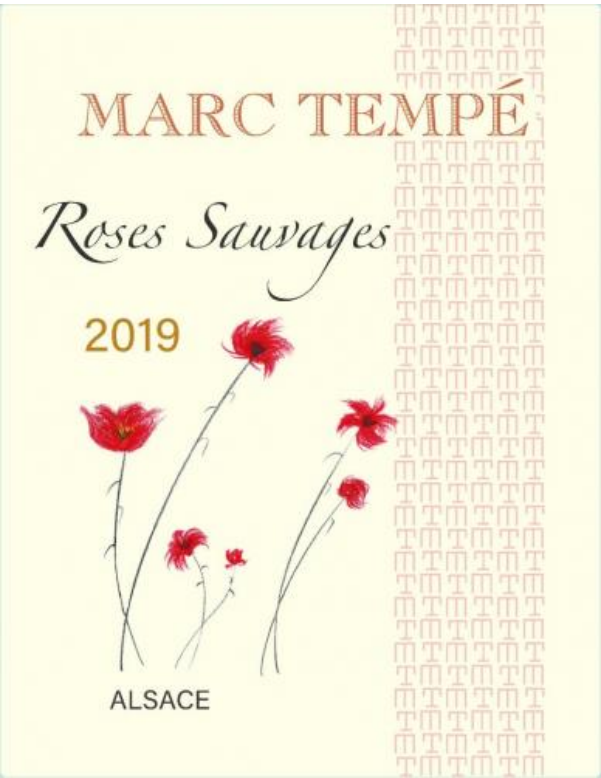
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : ASSEMBLAGE

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 16/09/2021

ALCOOL ACQUIS % vol : 14

SUCRES RESIDUELS g/l : 5.2

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 3.64

Ph : 3.59

RENDEMENT hl/ha : 45

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : Terroir argilo-marneux du Lias, constitué de marnes schisteuses gris foncé, présentant de fins lits calcaires blancs ainsi que des modules carbonatés et ferrugineux.

VINIFICATION : Pressurage pneumatique doux et lent du raisin entier, débourbage statique de 24 heures. Fermentation naturelle grâce aux levures indigènes, sans ajout de matières extérieures, à l'exception d'une dose minimale de sulfites à la mise en bouteille.

ÉLEVAGE : Sur lies entières en foudres pendant 24 mois.

DESCRIPTION : Assemblage de pinot noir (pressurage direct des raisins entiers) avec du pinot gris (50/50). Vin de couleur très légèrement rosé, sec à la texture souple . Nez sur des notes d'oranges sanguines, la bouche est très fraiche avec une belle acidité, des nuances beurrées et fumées.

DOMAINE MARC TEMPE – 16 Rue du Schlossberg – 68340 ZELLENBERG
0033 3 89 47 85 22 – email : marctempe@wanadoo.fr