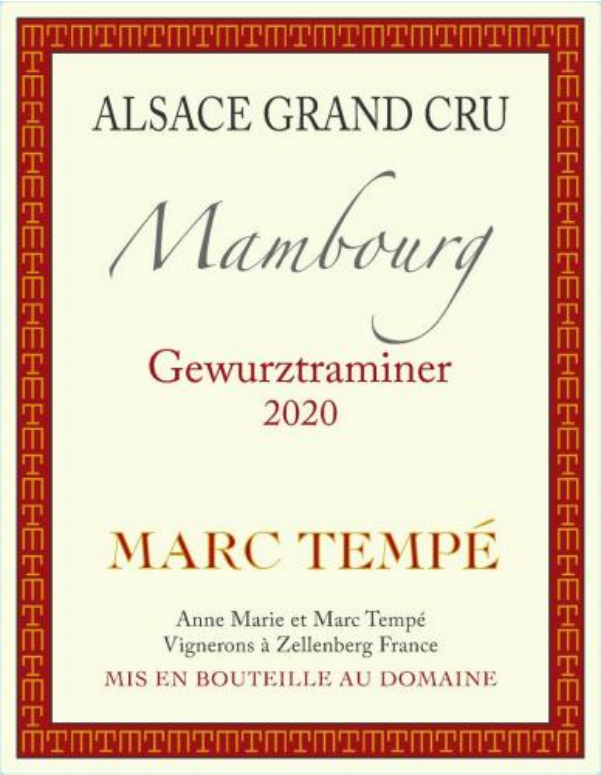
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE GRAND CRU

CÉPAGE : GEWURZTRAMINER

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 18/01/2022

ALCOOL ACQUIS % vol : 13

SUCRES RESIDUELS g/l : 26.3

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 2.91

Ph : 3.59

RENDEMENT hl/ha : 42

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : Le sol calcimagnésique se développe sur les conglomérats calcaires et marnes de recouvrement tertiaire des collines.

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 fûts pendant 24 mois.

DESCRIPTION : Issu de vieilles vignes sur la partie centrale du cru, le vin est déjà ouvert au nez, avec des arômes d'agrumes confits, de miel et de truffe blanche. La bouche est profonde, élégante, légèrement moelleuse en attaque mais rapidement rattrapée par une superbe acidité. La finale est très longue, sur la pêche blanche mûre, le citron et le gingembre, avec une pointe de rose.

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