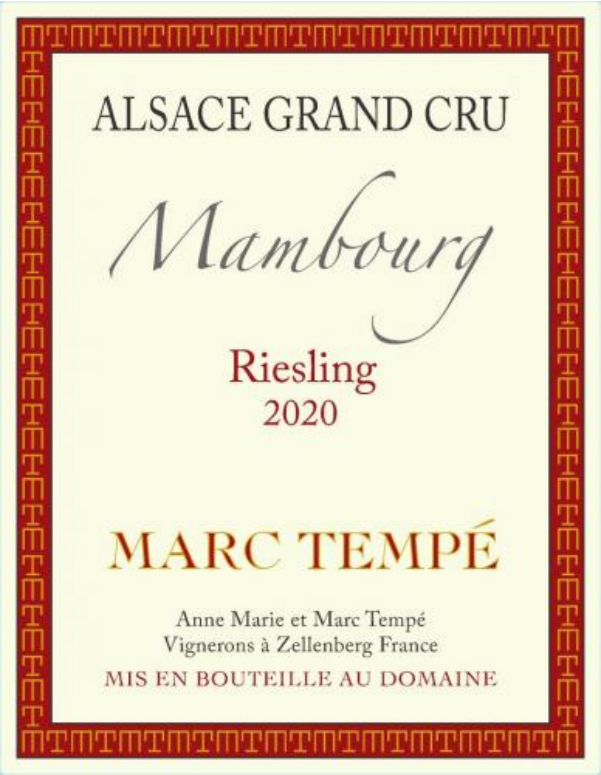
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE GRAND CRU

CÉPAGE : RIESLING

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 09/08/2022

ALCOOL ACQUIS % vol : 13.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 3.7

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 4.03

Ph : 3.17

RENDEMENT hl/ha : 33

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : Le sol calcimagnésique se développe sur des conglomérats calcaires et des marnes de recouvrement tertiaires

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 pièces bourguignonnes pendant 24 mois.

DESCRIPTION : le bouquet est intensément floral, relevé de fines notes d'agrumes et d'ananas frais. La matière est à la fois charnue et tendue par une belle trame acide. L'allonge est déjà impressionnante et s'étirera encore au fil des années. Nous recommandons vivement de patienter 3 à 5 ans avant de déguster ce magnifique Grand Cru Mambourg. Pour les impatients, un carafage de deux heures au moins s'impose!

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