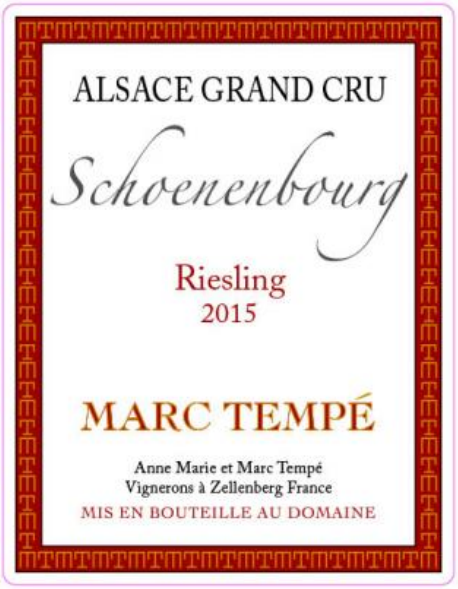
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : GRAND CRU

CÉPAGE : RIESLING

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : Août 2018

ALCOOL ACQUIS % vol : 14

SUCRES RESIDUELS g/l : 37.8

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 4.48

Ph : 3.14

RENDEMENT hl/ha : 29

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : ce lieu-dit est établi sur des terrains de Keuper, marneux, dolomitiques et gypseux, riches en éléments fertilisants et qui retiennent bien l'eau. Ils sont recouverts de fines couches quaternaires de cailloutis siliceux de grès vosgien et de Muschelkalk, tandis qu'affleurent à l'extrémité Est des marnes calcaires du Lias.

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 de plusieurs vins pendant 34 mois.

DESCRIPTION : Nez complexe et minéral avec des notes confiturées. Bouche d'agrumes confits. Ce vin est ample? riche et suave. Il possède à la fois la puissance et l'allonge de bouche qui conduisent à la sensation de plénitude. Les sucres restants sont intégrés dans une belle acidité qui les rend parfaitement digestes

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