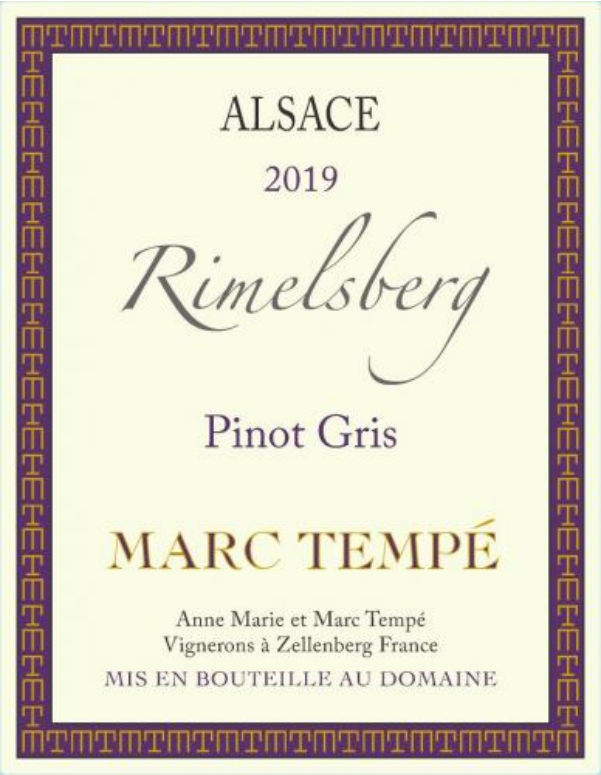
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : PINOT GRIS

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 21/09/2021

ALCOOL ACQUIS % vol : 14.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 22

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 4.61

Ph : 3.61

RENDEMENT hl/ha : 40

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : le sous-sol est argileux à réaction calcaire, très précoce, solaire. Exposition Sud Est à flanc de colline

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 fût pendant 24 mois.

DESCRIPTION : Bien marqué par son élevage en fût, ce vin révèle des nuances florales. En bouche, il séduit par ses arômes de fruits jaunes (mirabelles) contrebalancées par des notes salines et une belle minéralité.

ACCOMPAGNEMENT : Viandes blanches ou poissons en sauce

COMMENTAIRE : The Wine Advocate
RP 93+
Reviewed by:
Stephan Reinhardt
Drink Date:
2027 - 2050
The 2019 Pinot Gris Lieu-dit Rimelsberg is still quite oaky on the smoky nose that shows rich and intense fruit with speck and deep calcareous aromas. This is a mouth-filling and rich, very generous yet elegant Pinot Gris that is developing slowly but positively. The wine is not clumsy but fresh and saline on the well-structured finish that still represents a very young wine that should be served with rich dishes, fish or meat. This has 14.5% stated alcohol plus 22 grams per liter of residual sugar. Tasted in November 2024.

GARDE : 2027 - 2050

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