MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE GRAND CRU

CÉPAGE : GEWURZTRAMINER

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 21/09/2021

ALCOOL ACQUIS % vol : 14.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 4.6

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 3.62

Ph : 3.56

RENDEMENT hl/ha : 28

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : Le sol brun, calcaire, présente une structure caillouteuse, squelettique, filtrante, avec affleurement de la roche mère. Il s'agit de terroirs marno-calcaro-gréseux de Dogger inférieur recouverts de conglomérats tertiaires. La pente est vive et optimise l'ensoleillement sur un sol accumulateur de chaleur et d'eau.

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 : C'est un vin profond et frais au nez délicat et élégant mais aussi phénolique et épicé. Riche et intense, bouche élégante mais aussi dense et concentrée, c'est un vin corsé, puissant et immédiatement tannique avec des amers stimulants sur la finale sèche, claire et persistante.

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