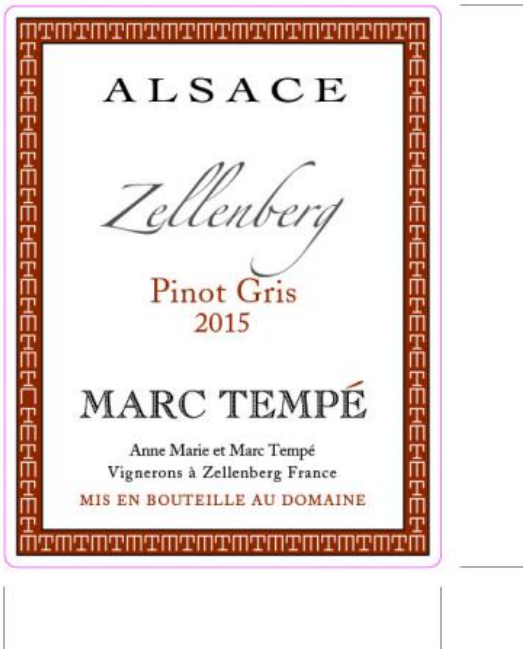
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : PINOT GRIS

CULTURE : BIO

MISE EN BOUTEILLES : 04/08/2017

ALCOOL ACQUIS % vol : 13

SUCRES RESIDUELS g/l : 15.3

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 1.40

Ph : 3.06

RENDEMENT hl/ha : 30

VENDANGES : Manuelles

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 foudres pendant 24 mois.

DESCRIPTION : couleur jaune or. Le nez est délicat et associe des arômes d'agrumes et de fruits exotiques. L'impression initiale fait penser à un vin riche, mais le palais vient en contradiction en dévoilant une structure aérienne, délicate, bien équilibrée par une acidité vibrante. Les sucres résiduels sont en harmonie et se font aisément oublier. Finale longue et fraiche.

ACCOMPAGNEMENT : Il se mariera très bien avec une tourte aux champignons, des volailles, rôties ou en sauce ou des fromages de chèvre.

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