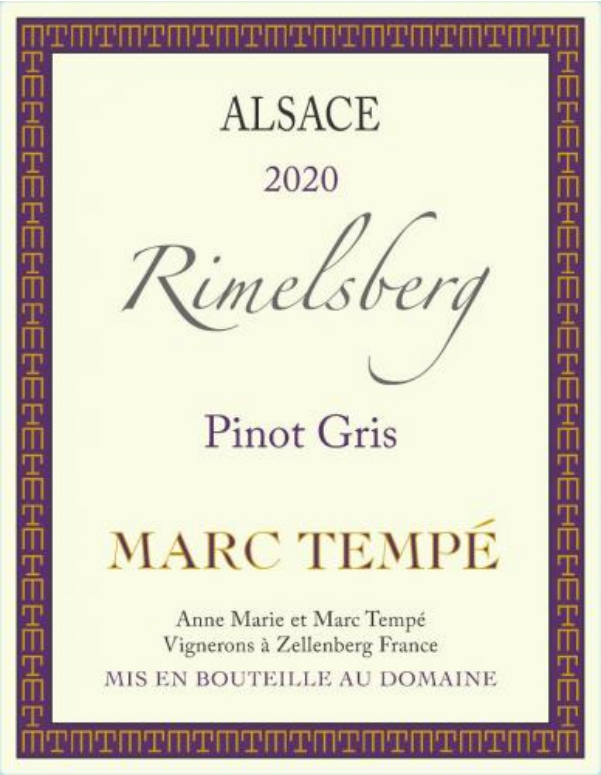
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : PINOT GRIS

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 11/08/2022

ALCOOL ACQUIS % vol : 14.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 8.5

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 3.86

Ph : 3.51

RENDEMENT hl/ha : 44

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 : Ce vin a de la richesse, des nuances florales et une classique touche fumée. Légèrement crémeux, il a du corps et de la tension. Il dispose de tannins conférant une forme d'austérité contrebalancée par la structure acide qui lui apporte tempérament et vivacité. Un vin de gastronomie ample et persistant

COMMENTAIRE : The Wine Advocate - RP 94 - Reviewed by: Stephan Reinhardt
NA

From deep marl soils and aged on the full lees in Burgundian barrels for two years, the dark golden-colored 2020 Pinot Gris Lieu-dit Rimelsberg opens with a deep, clear, pure yet intense and elegant nose of William's pear, spices, dark chocolate shavings and lemon/ginger chutney. Elegant and round on the seamlessly textured palate, this is a rich but refined and savory, very intense and sustainable Pinot Gris that was nearly fermented to dry. Just 8.5 grams per liter of residual sugar perfectly balance the 14.5% of stated alcohol, as do the remarkably fine tannins that are typical of the finest Pinots. This is a great wine to enjoy with starters like foie gras or any pâté. Tasted in November 2024.

GARDE : 2025 - 2050

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