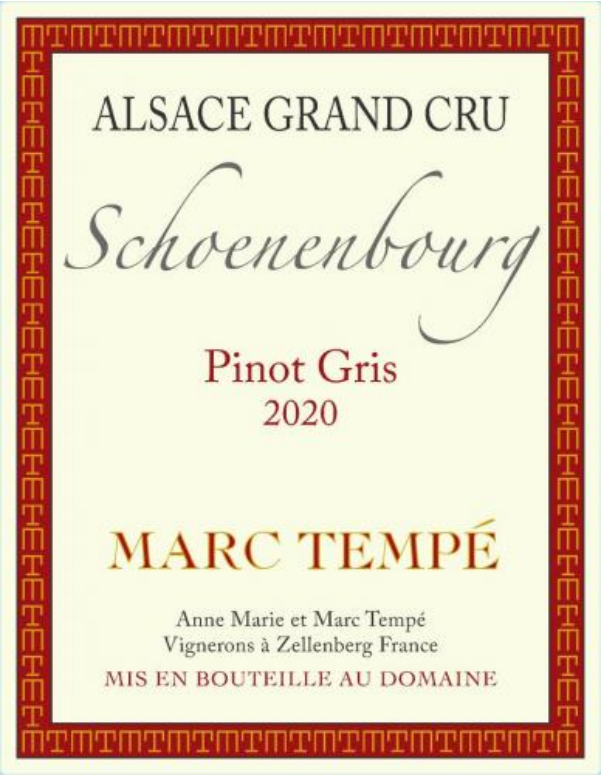
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE GRAND CRU

CÉPAGE : PINOT GRIS

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 11/08/2022

ALCOOL ACQUIS % vol : 15.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 9.6

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 3.47

Ph : 3.58

RENDEMENT hl/ha : 37

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 fût pendant 24 mois.

DESCRIPTION : Le vin cumule ampleur et vivacité avec des notes fumées et de fruits jaunes. Il s'en retrouve harmonieux, caractériel et persistant

GARDE : 2026 - 2047

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