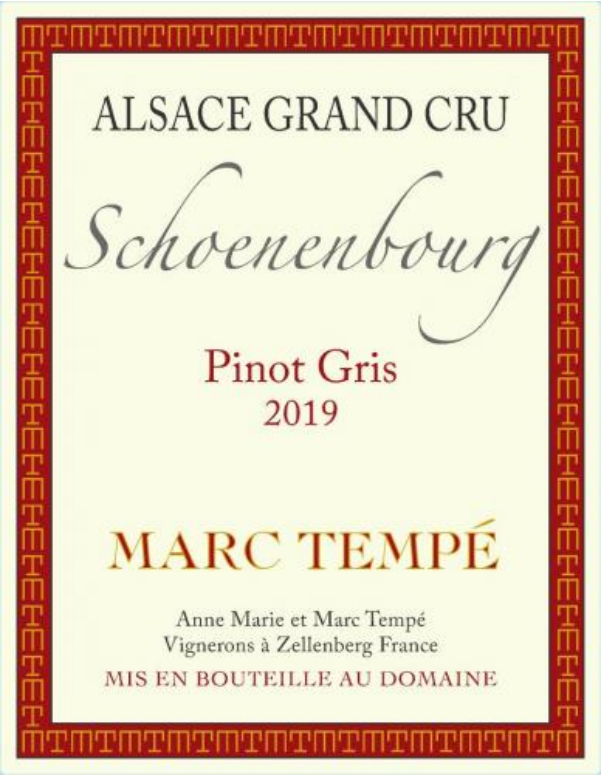
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE GRAND CRU

CÉPAGE : PINOT GRIS

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 16/09/2021

ALCOOL ACQUIS % vol : 14.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 3.0

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 4.40

Ph : 3.52

RENDEMENT hl/ha : 25

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 bouquet se révèle avec subtilité au travers de notes de figues et d'amandes vertes. Salin et friand en bouche, le vin a du gras et de la persistance. Un Pinot Gris de caractère

COMMENTAIRE : WINE ADVOCATE BY STEPHAN REINHARD / PINOT GRIS GRAND CRU SCHOENENBOURG 2019 – Rating 94+
From clayey limestone soils on the eastern side of the cru, the bright-gold 2019 Pinot Gris Grand Cru Schoenenbourg offers a deep, intense and pure, pretty flinty and slightly toasty as well as smoky bouquet. On the palate, this is a full-bodied, rich and pure, precise, stimulatingly salty Pinot with fine tannins and a long, intense and tensioned, energetic finish with fine bitters. It's a fantastic Pinot Gris that was bottled after two years in pièces with 14.5% alcohol and three grams per liter of residual sugar. Natural cork. Tasted at the domaine in April 2022. Drink Date 2026 - 2050

GARDE : 2023 - 2034

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