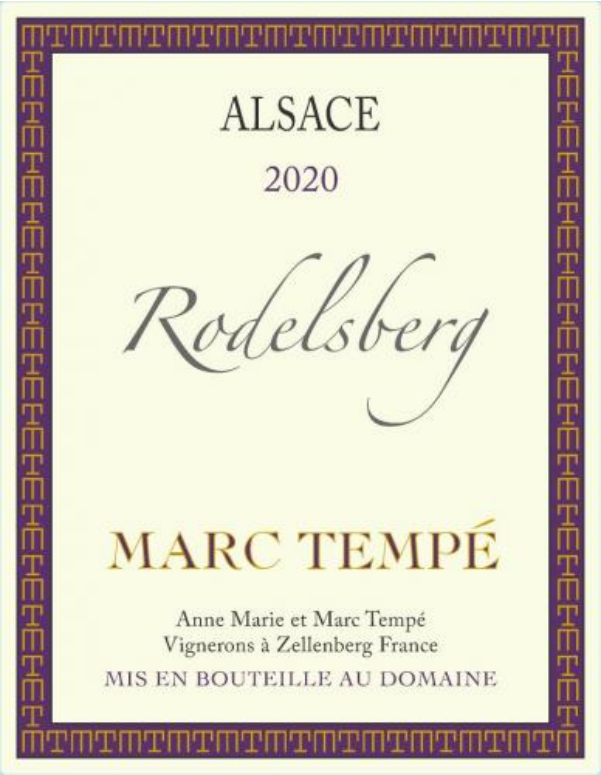
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : COMPLANTATION

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 18/08/2020

ALCOOL ACQUIS % vol : 14.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 2.6

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 3.46

Ph : 3.35

RENDEMENT hl/ha : 17

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : Sol peu profond d'argile rouge reposant sur un sous-sol rocheux très calcaire.

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 pièces bourguignonnes pendant 24 mois.

DESCRIPTION : Complantation avec env. 70% de Gewürztraminer et 30% de Pinot Gris. Peu de terre et beaucoup de calcaire avec des oxydes de fer sur ce terroir toujours balayé par le vent. Le bouquet révèle des parfums d'églantines et de litchis. Friand et fin en bouche le vin a du charme, de la salinité et une certaine tension. Il est ample et frais. Belle amertume sur la fin qui favorise l'expression aromatique et étire la finale

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