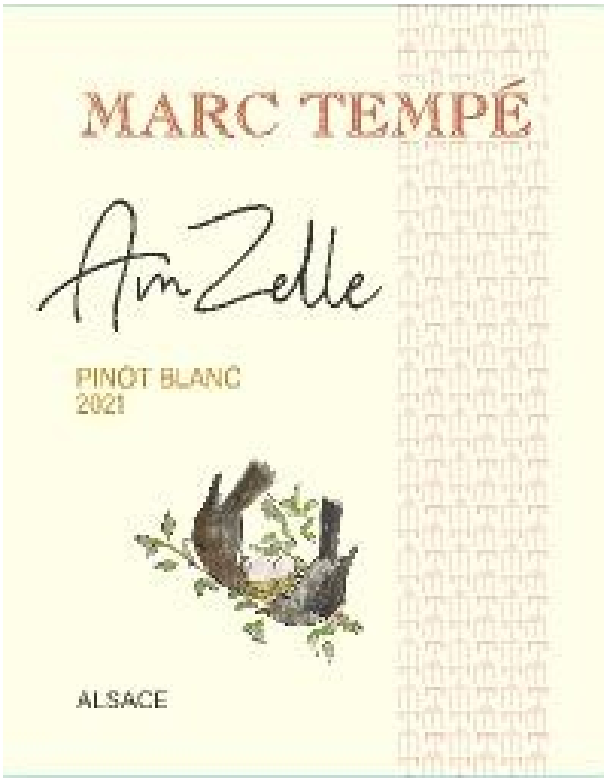
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : PINOT BLANC

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 17/07/2024

ALCOOL ACQUIS % vol : 13.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 1.1

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 3.55

Ph : 3.44

RENDEMENT hl/ha : 32

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : Terroir argilo-marneux du Lias, constitué de marnes schisteuses gris foncé, présentant de fins lits calcaires blancs ainsi que des modules carbonatés et ferrugineux.

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 46 mois.

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