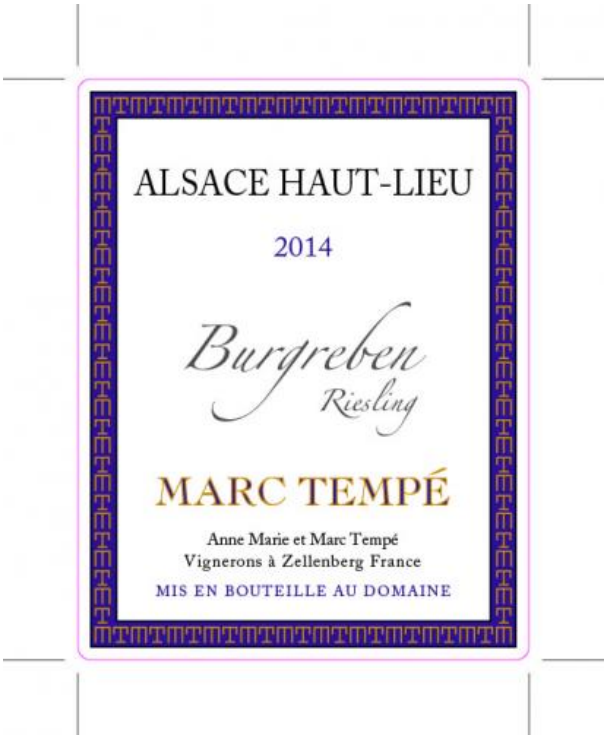
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : Riesling

CULTURE : BIO

MISE EN BOUTEILLES : 23/08/2017

ALCOOL ACQUIS % vol : 13

SUCRES RESIDUELS g/l : 8.1

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 2.40

Ph : 3.01

RENDEMENT hl/ha : 53

VENDANGES : Manuelles

VINIFICATION : Pressurage direct 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 pendant 3 ans

DESCRIPTION : Un vin offrant des arômes de citron et de pierre blanche, brillant, droit, salé et frais sur le palais, finale intense, bel équilibre sec et minéral.

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