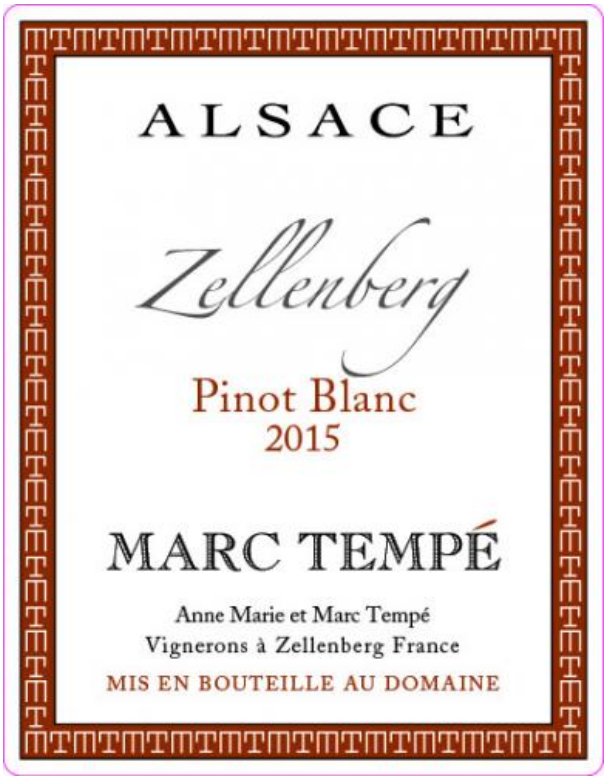
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : Pinot Blanc 70 % + Pinot Auxerrois 30%

CULTURE : BIO

MISE EN BOUTEILLES : Août 2017

ALCOOL ACQUIS % vol : 13

SUCRES RESIDUELS g/l : 10.0

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 1.90

Ph : 3.17

RENDEMENT hl/ha : 34

VENDANGES : Manuelles

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 soufre à la mise en bouteille.

ÉLEVAGE : Sur lies entières en foudres pendant environ 2 ans

DESCRIPTION : Au nez, il s'ouvre sur des notes citronnées. Le palais possède une belle matière. Ce vin est très élégant, gourmand mais serré et tendu. L'acidité est mûre et salivante.

ACCOMPAGNEMENT : Vin de soif et de convivialité, idéal à l'apéritif

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