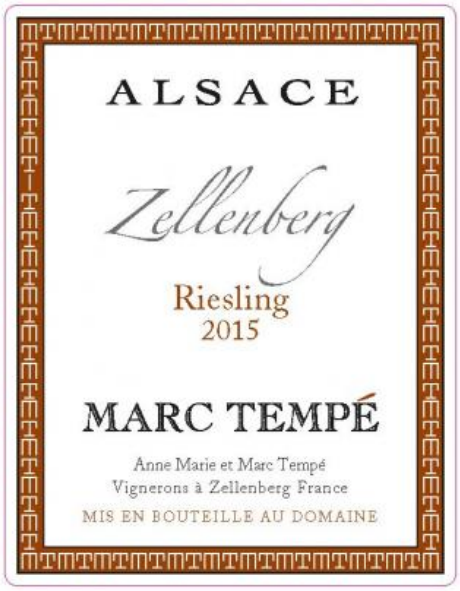
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : Riesling

CULTURE : BIO

MISE EN BOUTEILLES : 31 Août 2017

ALCOOL ACQUIS % vol : 13

SUCRES RESIDUELS g/l : 14.4

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 2.30

Ph : 3.09

RENDEMENT hl/ha : 35

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 sulfites à la mise en bouteille.

ÉLEVAGE : Sur lies entières en foudres pendant 24 mois.

DESCRIPTION : Couleur jaune or. Le nez est expressif et marqué par une petite sur-maturité. Le palais est élégant, racé et possède une structure délicate. La légère sucrosité du vin est perceptible en milieu de bouche et apporte une certaine rondeur discrète, mais est équilibrée par une belle acididté.

ACCOMPAGNEMENT : Il accompagnera les poissons grillés, les fromages de chèvres.

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