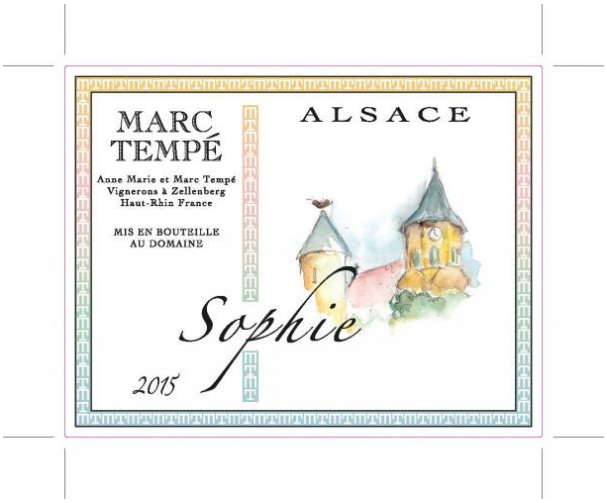
MARC TEMPÉ *Artisan Vigneron*



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : PINOT BLANC

CULTURE : BIO

MISE EN BOUTEILLES : 29/08/2017

ALCOOL ACQUIS % vol : 14

SUCRES RESIDUELS g/l : 3.8

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 2.10

Ph : 3.14

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.

ÉLEVAGE : Sur lies totales sans soufre pendant 2 ans. Pas de soufre à la mise en bouteilles

DESCRIPTION : Couleur jaune or. Le nez associe des arômes de noix et de fruits exotiques.

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