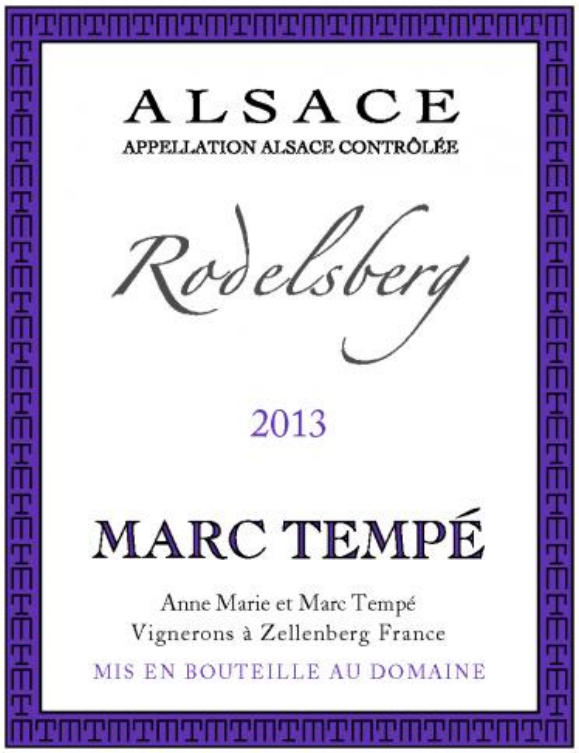
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : Gewurztraminer 70% + Pinot Gris 30%

CULTURE : BIO

MISE EN BOUTEILLES : 31/08/2015

ALCOOL ACQUIS % vol : 13.50

SUCRES RESIDUELS g/l : 5.9

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 6.13

Ph : 2.82

RENDEMENT hl/ha : 11

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 du sulfites au moment de la mise en bouteilles.

ÉLEVAGE : Sur lies entières, en barriques de 3 vins pendant 24 mois.

DESCRIPTION : Vin blanc sec, nez intense de fruits et de fleurs, plus proche d’un vin rouge que d’un vin blanc. En bouche il dévoile une vivacité légèrement salée, toute en fraicheur avec de fins amers pour une persistance étonnante et salivante.

ACCOMPAGNEMENT : C’est un vin de gastronomie qui se mariera parfaitement avec des plats cuisinés épicés. Il accompagnera aussi vos viandes et poissons avec des sauces relevées.

COMMENTAIRE : Bettane&Desseauve : "Nez épicé, équilibre sec en bouche, une pointe de volatile qui fait ressortir la salinité du sol, agréable et campé sur de beaux amers tanniques en fin, c’est la signature du terroir. Note: 15.5"

GARDE : Apogée: de 2016 à 2023

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