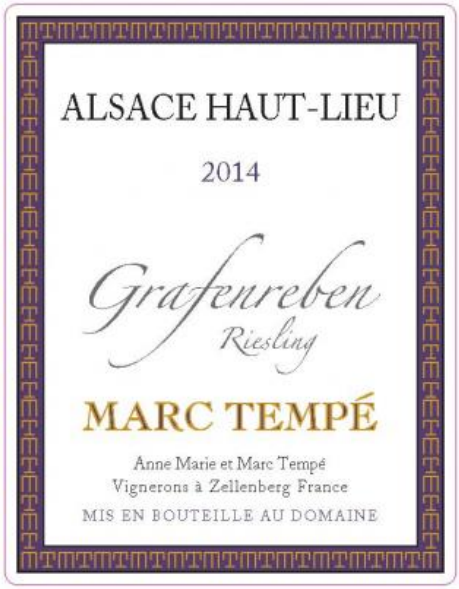
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : Riesling

CULTURE : BIO

MISE EN BOUTEILLES : 15/09/2016

ALCOOL ACQUIS % vol : 14

SUCRES RESIDUELS g/l : 7.1

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 4.61

Ph : 3.20

RENDEMENT hl/ha : 30

VENDANGES : Manuelles

VINIFICATION : Pressurage pneumatique doux et lent du raisin entier, débourbage statique de 36 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 barriques pendant 3 ans.

DESCRIPTION : Vin blanc sec d'une belle complexité, puissant et minéral.

ACCOMPAGNEMENT : Il accompagnera parfaitement vos plats de poissons

COMMENTAIRE : Guide Bettane&Desseauve "Parfums purs de fruits bien mûrs, légèrement exotiques (abricot, mangue), bouche élancée et salivante, acidité tonique, un style très mûr mais vif et sec. Note: 17.0"

GARDE : Apogée: de 2020 à 2029

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