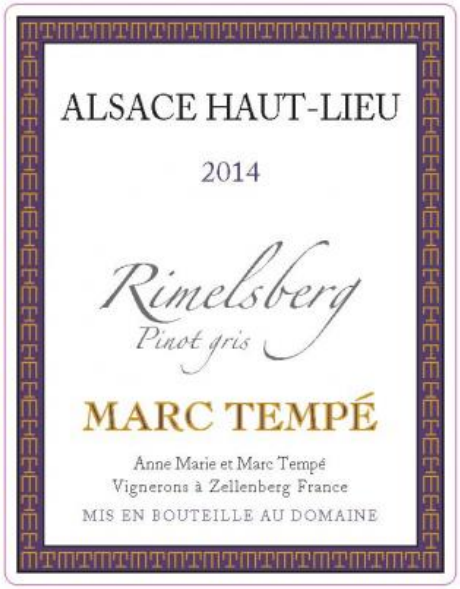
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : PINOT GRIS

CULTURE : BIO

MISE EN BOUTEILLES : 15/09/2016

ALCOOL ACQUIS % vol : 13

SUCRES RESIDUELS g/l : 0.5

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 4.43

Ph : 3.33

RENDEMENT hl/ha : 37

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 totales en pièces bourguignonnes jusqu'à la mise en bouteilles.

DESCRIPTION : Vin particulièrement sec pour un Pinot Gris. Belle expression minérale et des notes de fruits jaunes.

ACCOMPAGNEMENT : Vin de gastronomie, idéal avec des viandes blanches ou des poissons grillés

COMMENTAIRE : "Un nez de craie mouillée très élégant, typique de ce sol calcaire, la bouche est bien droite, salivante et gastronomique, toujours sur cette fine trame calcaire qui tonifie son style parfaitement sec. Il va gagner en chair avec un peu plus d''âge". Note: 16.5

GARDE : Apogée: de 2017 à 2024

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