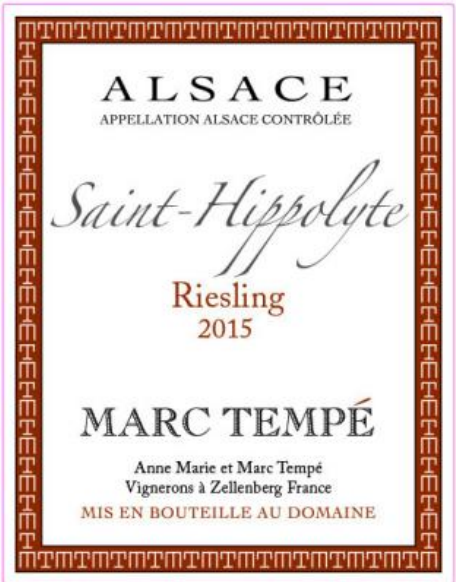
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : Riesling

CULTURE : BIO

MISE EN BOUTEILLES : Août 2018

ALCOOL ACQUIS % vol : 13

SUCRES RESIDUELS g/l : 24.6

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 3.98

Ph : 3.12

RENDEMENT hl/ha : 24

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 35 mois.

DESCRIPTION : Le Riesling Saint-Hippolyte est intense et concentré au nez, avec de beaux arômes de fruits. le nez parfaitement mûr révèle des arômes de fleurs. Ce vin est corsé, fruité et élégant au palais, la finale est délicate et fraîche. Elle révèle un caractère granitique.

ACCOMPAGNEMENT : Poissons grillés, fromages de chèvre

GARDE : 7-10

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