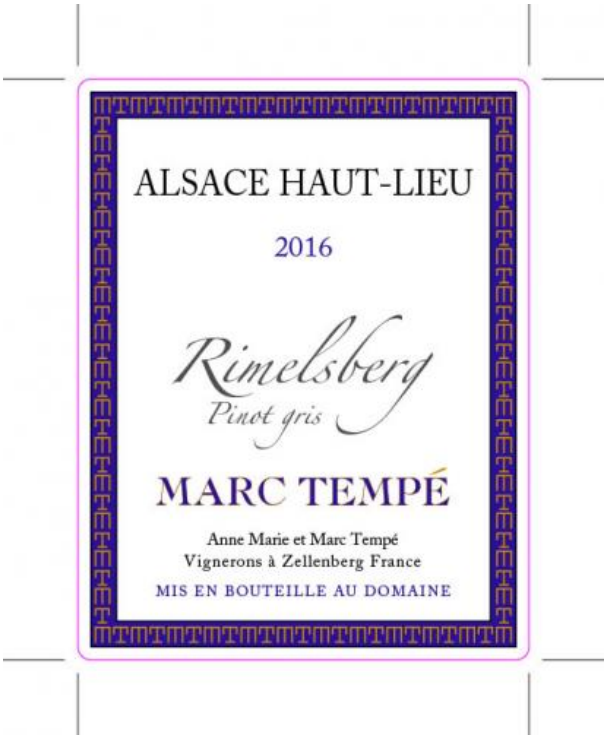
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : PINOT GRIS

CULTURE : BIO

MISE EN BOUTEILLES : 13/08/2018

ALCOOL ACQUIS % vol : 14

SUCRES RESIDUELS g/l : 29.7

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 4.68

Ph : 3.42

RENDEMENT hl/ha : 22

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 24 mois.

DESCRIPTION : ce vin est aromatique, pur et frais au nez. La bouche est riche, juteuse et très fine avec une acidité vibrante. La finale est tropicale dans ses fruits, luxuriante et très élégante.

ACCOMPAGNEMENT : Foie gras, viandes blanches en sauce, fromages forts.

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