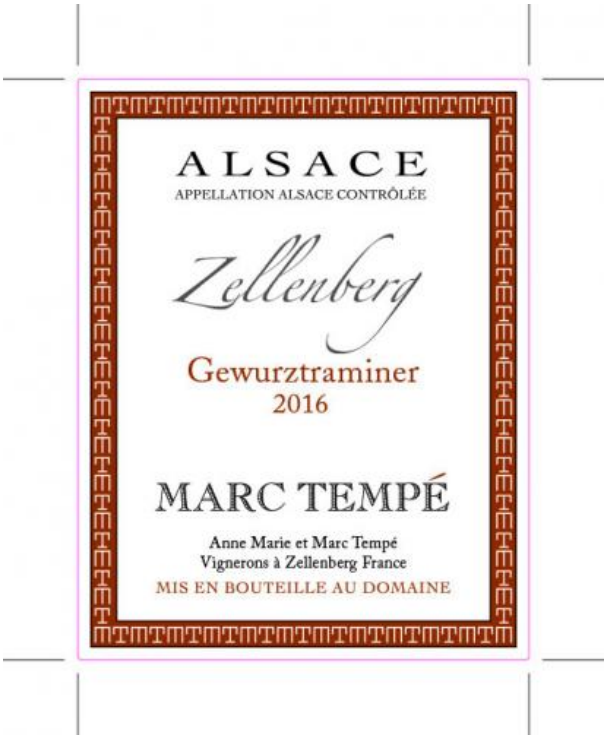
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : GEWURZTRAMINER

CULTURE : BIO

MISE EN BOUTEILLES : 26/07/2018

ALCOOL ACQUIS % vol : 14.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 10.2

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 4.09

Ph : 3.45

RENDEMENT hl/ha : 17

VENDANGES : manuelles

TERROIR : Les vignes qui se regroupent autour du mamelon de grès calcaire sont plantées sur un terroir argilo-marneux du Lias, constitué de marnes schisteuses gris foncé, présentant de fins lits calcaires blancs ainsi que des modules carbonatés et ferrugineux. Les vins se distinguent par leur fruité et leur ampleur. Leur richesse leur confère une excellente aptitude au vieillissement.

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 environ 2 années.

DESCRIPTION : Le gewurztraminer Zellenberg 2016 de couleur jaune doré a un joli bouquet pur et minéral. Léger et frais mais intense avec une belle amerture, c'est un vin sec et légèrement tannique avec une belle matière et des saveurs végétales en finale.

ACCOMPAGNEMENT : Se déguste à l'apéritif, avec des plats épicés ou avec des fromages de chèvre secs

COMMENTAIRE : The wine Advocate : note 89
The golden yellow colored 2016 gw zel has a lovely pure and mineral bouquet. Sikly light and fresh but intense and nicely bitter, this is a dry and somewhat tannic gewurz with good grip and vegetal flavors on the finish.
Tasted October 2018

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