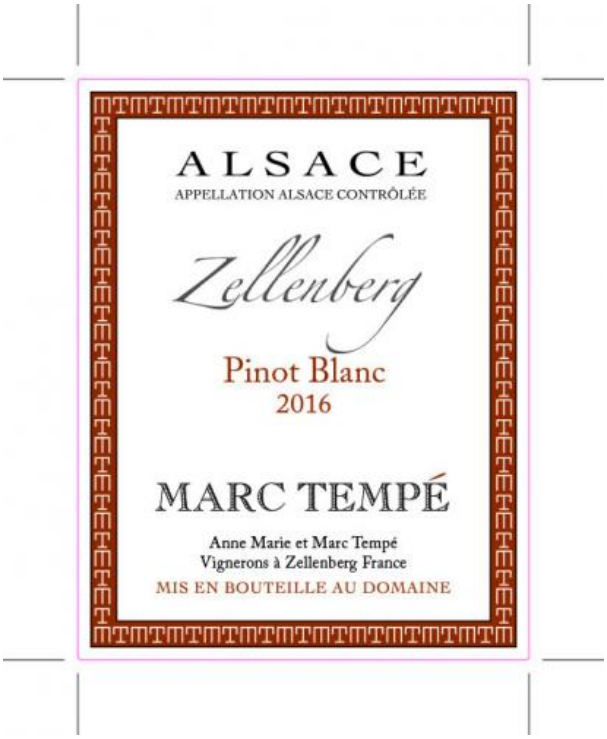
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : PINOT BLANC

CULTURE : BIO

MISE EN BOUTEILLES : 16/07/2018

ALCOOL ACQUIS % vol : 13

SUCRES RESIDUELS g/l : 3.7

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 4.20

Ph : 3.28

RENDEMENT hl/ha : 71

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.

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