MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE GRAND CRU FURSTENTUM

CÉPAGE : GEWURZTRAMINER

CULTURE : BIO

MISE EN BOUTEILLES : 13/08/2018

ALCOOL ACQUIS % vol : 14.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 11.9

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 4.10

Ph : 3.43

RENDEMENT hl/ha : 41

VENDANGES : manuelles

TERROIR : Surface : 26.35 ares (gewurztraminer et pinot-gris) La vallée de Kaysersberg accueille en son coeur le coteau du Furstentum. Exposé sud, sud-ouest, c'est un ïlot de végétation méditerranéenne calciphile. Le sol brun, calcaire, présente une structure caillouteuse, squelettique, filtrante, avec affleurement de la roche mère. Il s'agit de terroirs marno-calcaro-gréseux de Dogger inférieur recouverts de conglomérats tertiaires. La pente est vive et optimise l'ensoleillement sur un sol accumulateur de chaleur et d'eau.

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 pièces de plusieurs vins pendant environ 2 années.

DESCRIPTION : Issu de vignes plantées dans les années 1960 et 1970. De couleur blanc-doré, le vin s'ouvre sur un nez riche, très intense et élégant qui reflète encore le long vieillissement sur lies et offre une belle saveur corsée et riche mais très frais, raffiné et précis dans ses arômes de fruits aromatiques (pêches mûres, abricots et mangues). Il est élégant, finement structuré et tout en finesse, porté par une acidité piquante et une salinité persistante sur une très longue finale.

ACCOMPAGNEMENT : Idéal pour accompagner un plateau de fromages

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