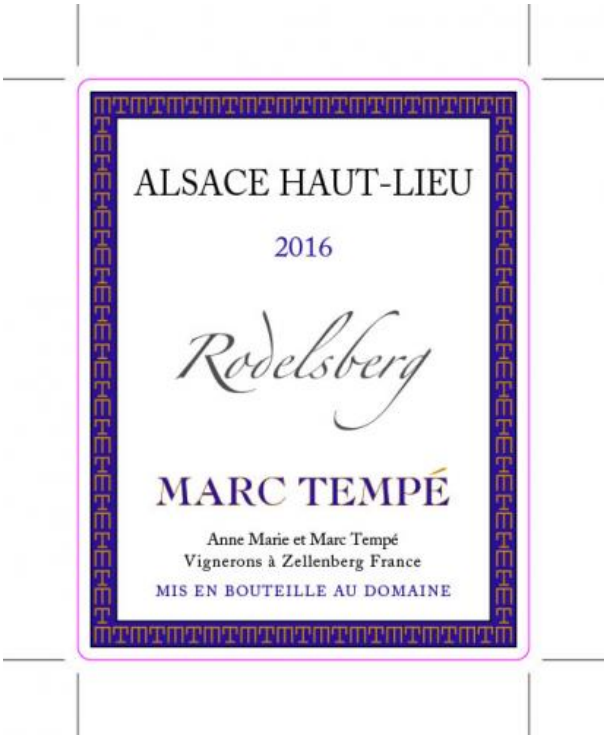
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE

CULTURE : BIO

MISE EN BOUTEILLES : 08/08/2018

ALCOOL ACQUIS % vol : 14

SUCRES RESIDUELS g/l : 3.1

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 5.21

Ph : 3.29

RENDEMENT hl/ha : 18

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 pièces de plusieurs vins pendant environ 2 années.

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