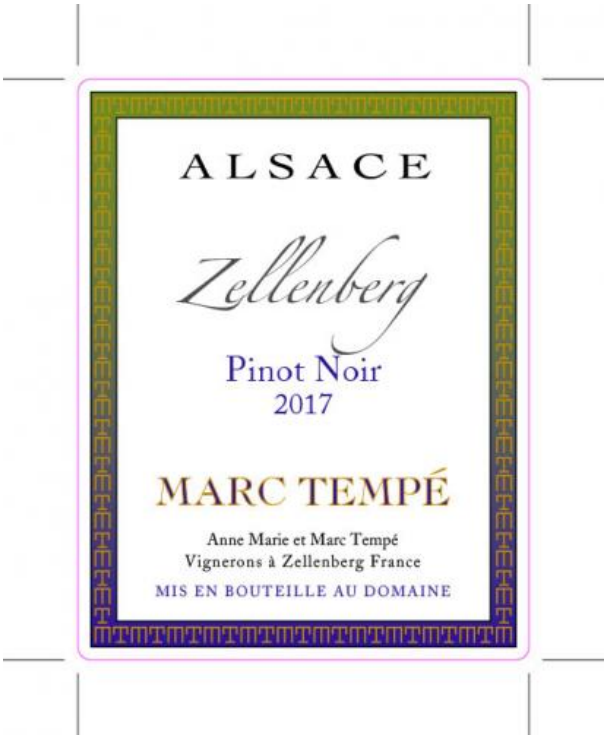
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : AOC ALSACE PINOT NOIR

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 11/06/2019

ALCOOL ACQUIS % vol : 13

SUCRES RESIDUELS g/l : 0.2

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 3.65

Ph : 3.52

RENDEMENT hl/ha : 20

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : Terroir argilo-marneux du Lias, constitué de marnes schisteuses gris foncé, présentant de fins lits calcaires blancs ainsi que des modules carbonatés et ferrugineux.

VINIFICATION : Egrappé à la main, macération de 2 semaines en barriques ouvertes avec 2 pigeages, sans soufre. Pressurage pneumatique doux et lent, assemblage du jus de goutte et du jus de presse. Fermentation naturelle grâce aux levures indigènes, sans ajout de matières extérieures.

ÉLEVAGE : Sur lies entières en foudres pendant 24 mois.

DESCRIPTION : Vieilli deux ans dans des pièces bourguignonnes usagées et mis en bouteilles sans ajout de SO2, le Pinot Noir Zellenberg 2017 est pur, frais, floral et caillouteux sur un nez kirsch/prune. Texture soyeuse, ronde et fruitée en bouche, c'est un Pinot serré, frais, vif, intense, très élégant avec une finale longue et concentrée avec une salinité fine.

ACCOMPAGNEMENT : Viandes, charcuteries, fromages de chèvre

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