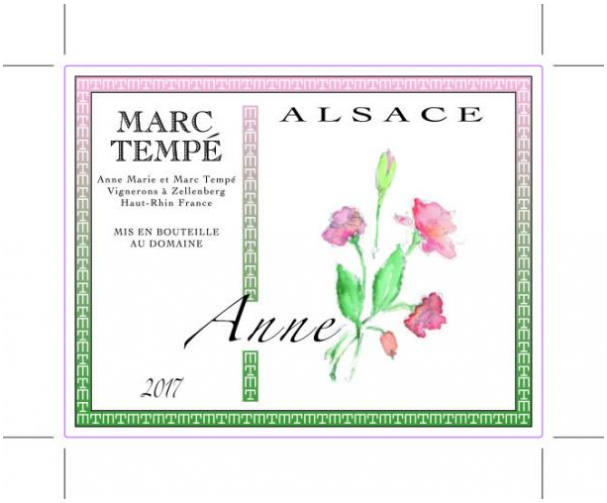
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : RIESLING + PINOT GRIS

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 12/09/2019

ALCOOL ACQUIS % vol : 13.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 13

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 4.75

Ph : 3.46

RENDEMENT hl/ha : 54

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : Assemblage d'une parcelle de Riesling (60%) et d'une parcelle de pinot gris (40%) établies sur des terrains de Keuper, marneux, dolomitiques et gypseux, riches en éléments fertilisants et qui retiennent bien l'eau. Ils sont recouverts de fines couches quaternaires de cailloutis siliceux de grès vosgien et de Muschelkalk, tandis qu'afleurent à l'extrémité Est des marnes calcaires du Lias.

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.

DESCRIPTION : Nez épicé fruité et citronné, pur et élégant. Bouche vive et intense sur des notes minérales, de fruits blancs, c'est un assemblage charmeur et luxuriant à base de 60% de Riesling et 40% de Pinot Gris. Belle salinité.

ACCOMPAGNEMENT : Apéritifs, poissons grillés, fromages frais

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