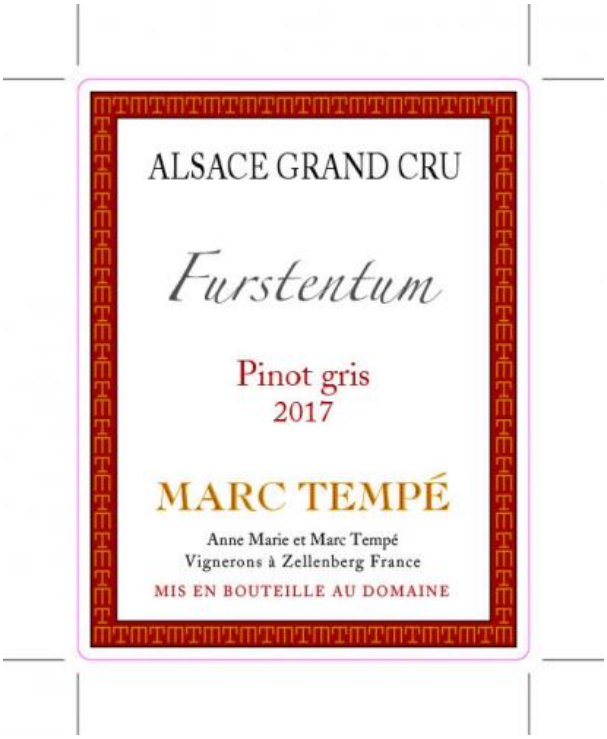
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE GRAND CRU FURSTENTUM

CÉPAGE : PINOT GRIS

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 12/08/2019

ALCOOL ACQUIS % vol : 14.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 10.4

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 4.38

Ph : 3.37

RENDEMENT hl/ha : 46

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : 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 bourguignonnes de plusieurs vins pendant 24 mois.

DESCRIPTION : Des arômes de fruits blancs très mûrs et des saveurs épicées au nez. Vibrant, vif et frais en bouche avec une belle intensité fruitée de poires et de pêches mûres, ainsi qu'une finale longue, minérale et salée, c'est un vin sec, à la foi riche et élégant.

ACCOMPAGNEMENT : Viandes blanches et poissons.

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