MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : PINOT GRIS

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 30/07/2019

ALCOOL ACQUIS % vol : 13

SUCRES RESIDUELS g/l : 132.4

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 4.8

Ph : 3.79

RENDEMENT hl/ha : 35

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 : 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 pièce bourguignonnes pendant 4 années.

DESCRIPTION : Ce Pinot Gris Sélection de Grains Nobles 2015 est un vin liquoreux aux arômes de confiture d'abricot, de miel floral et de jus de citron frais. Des notes d'écorce d'orange confite apportent de la fraîcheur à cet élixir volumineux qui se lance dans une finale persistante à la fois apaisante et stimulante.

ACCOMPAGNEMENT : Tartes aux abricots ou aux pommes, fromages bleus

GARDE : très longue garde

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