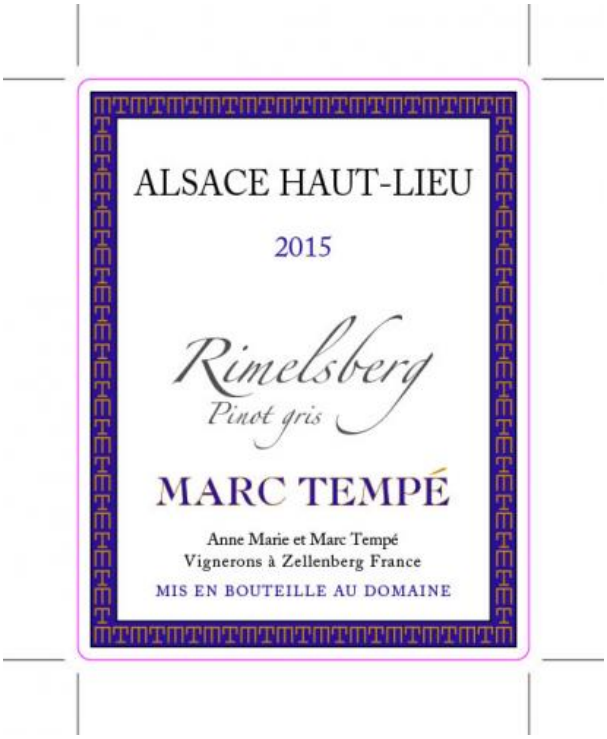
MARC TEMPÉ *Artisan Vigneron*



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : PINOT GRIS

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : Août 2018

ALCOOL ACQUIS % vol : 14

SUCRES RESIDUELS g/l : 42

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 4.36

Ph : 3.49

RENDEMENT hl/ha : 30

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : Situation : Entre Riquewihr et Hunawihr, prolongement du Grand Cru Schoenenbourg TERROIR : le sous-sol est argileux à réaction calcaire, très précoce, solaire. Exposition Sud Est à flanc de colline

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 3 années sur lies totales.

DESCRIPTION : Le Pinot Gris Alsace Haut-Lieu Rimelsberg 2015 est pur et frais au nez aromatique. La bouche est riche, juteuse et très fine et a une acidité vibrante. La finale est tropicale dans ses fruits, luxuriante et très élégante. Ce vin a besoin de temps pour intégrer le sucre.

ACCOMPAGNEMENT : Foie gras

GARDE : Très longue garde

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