MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE GRAND CRU SPOREN

CÉPAGE : GEWURZTRAMINER

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 12/09/2019

ALCOOL ACQUIS % vol : 14

SUCRES RESIDUELS g/l : 24.3

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 3.92

Ph : 3.58

RENDEMENT hl/ha : 25

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : Situation : A flanc de coteau, entre 265 et 310 mètres d'altitude, sur des pentes douces exposées à l'est, juste au sud de Riquewihr Surface : 9.16 arres Le Sporen est un cirque naturel en pente douce orienté au sud-est. Il est formé de terrains argilo-marneux du Lias décalcifiés en surface, exceptionnellement riches en acide phosphorique, facteur de précocité, et signe de qualité. Ses terres profondes, à l'abri de la sécheresse en année de faible pluviométrie, laissent les racines de la vigne explorer le sol à la recherche des oligo-éléments, facteurs de la complexité des vins.

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 bourguignonne pendant 24 mois.

DESCRIPTION : Le Gewurztraminer Grand Cru Sporen 2017, de couleur jaune intense, est très riche et intense au nez, doté de notes classiques de pétales de rose, de litchies et d'épices, ainsi que d'un très fin silex. En bouche, c'est un vin puissant et massif mais toujours élégant avec une bonne adhérence et une bonne fraîcheur. Extrêmement puissant et modérément sucré. Bons tanins et belle amertume en fin de bouche.

ACCOMPAGNEMENT : Fromages (Munster, bleus, etc)

GARDE : longue garde

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