MARC TEMPÉ *Artisan Vigneron*





APPELLATION : ALSACE

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 04/07/2019

ALCOOL ACQUIS % vol : 13

SUCRES RESIDUELS g/l : 2.6

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 3.37

Ph : 3.48

RENDEMENT hl/ha : 22.25

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 foudres pendant 24 mois.

DESCRIPTION : L'Alliance 2017 est un Sylvaner très aromatique et fruité provenant de sols granitiques de Kientzheim assemblé avec du Chasselas (granitique) et du Pinot Blanc C'est un vin fruité, sec et élégant en bouche. Cet assemblage léger et goulayant produit avec des fruits parfaitement mûrs présente des arômes de fleurs blanches, une minéralité fine et une finale légèrement salée.

ACCOMPAGNEMENT : Entrée, salade, grillades

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