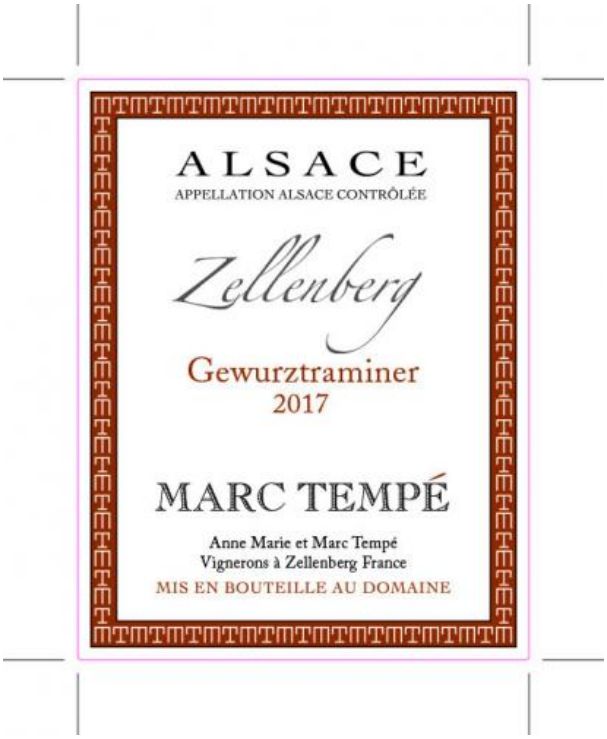
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : GEWURZTRAMINER

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 07/09/2019

ALCOOL ACQUIS % vol : 14

SUCRES RESIDUELS g/l : 17.2

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 2.51

Ph : 3.41

RENDEMENT hl/ha : 12

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : Les vignes qui se regroupent autour du mamelon de grès calcaire sont plantées sur un terroir argilo-marneux du Lias, constitué de marnes schisteuses gris foncé, présentant de fins lits calcaires blancs ainsi que des modules carbonatés et ferrugineux. Les vins se distinguent par leur fruité et leur ampleur. Leur richesse leur confère une excellente aptitude au vieillissement.

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 : Nez floral de roses anciennes et jasmin. Bouche riche au fruité épicé, minérale, concentrée et énergique soutenue par une belle acidité, des notes d'agrumes confits. Vin de gastronomie, sec et dense en fin de bouche.

ACCOMPAGNEMENT : Crevettes ou Langoustines à l'armoricaine, Magrets de canard séchés, fromages bleus, tommes, brie de Meulun, munster

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