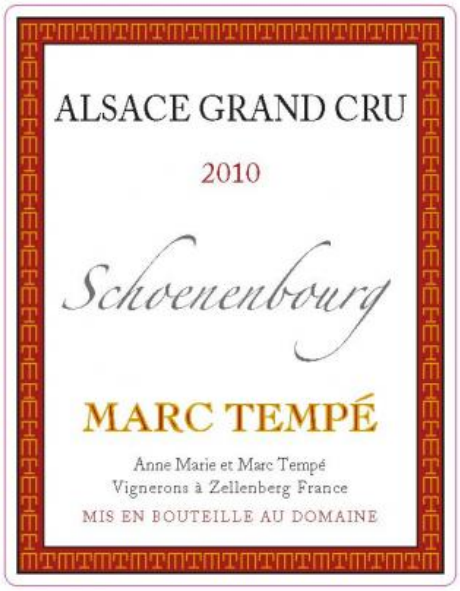
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : GRAND CRU

CÉPAGE : GEWURZTRAMINER

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 12/09/2019

ALCOOL ACQUIS % vol : 15

SUCRES RESIDUELS g/l : 7.9

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 5.15

Ph : 3.48

RENDEMENT hl/ha : 15

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : Ce grand cru est établi sur des terrains de Keuper, marneux, dolomitiques et gypseux, riches en éléments fertilisants et qui retiennent bien l'eau. Ils sont recouverts de fines couches quaternaires de cailloutis siliceux de grès vosgien et de Muschelkalk, tandis qu'affleurent à l'extrémité Est des marnes calcaires du Lias.

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 12 années.

DESCRIPTION : vin sec, épicé, avec une magnifique structure minérale. Des notes de fruits jaunes, mirabelles et pèches, et une finale aux notes légèrement oxydatives. Très belle acidité qui lui confère une belle fraîcheur.

ACCOMPAGNEMENT : Avec un foie gras, des poissons en sauce. Idéal avec des 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