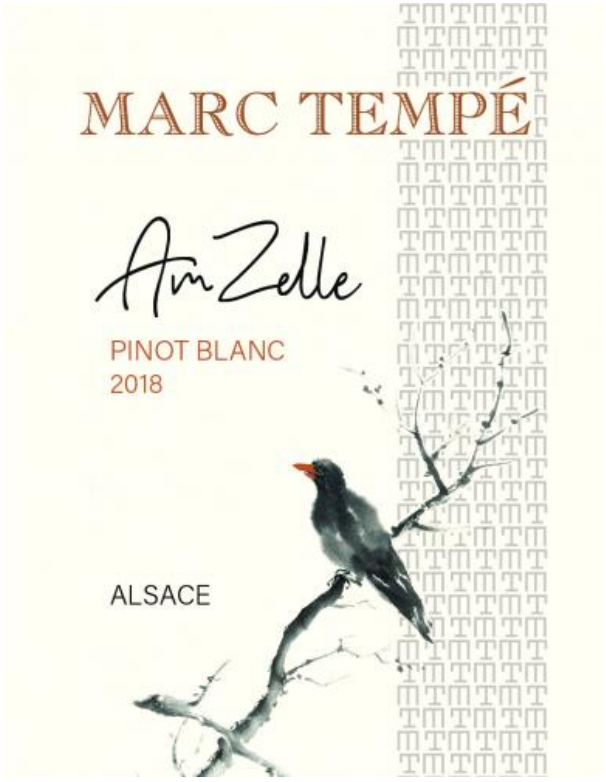
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : PINOT BLANC

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 12/08/2020

ALCOOL ACQUIS % vol : 13

SUCRES RESIDUELS g/l : 5.5

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 3.92

Ph : 3.31

RENDEMENT hl/ha : 45

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : Terroir argilo/marneux de Zellenberg

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 : Assemblage 60% de pinot blanc + 40% pinot auxerrois. Equilibre sec - Nez d'aubépine, notes de sève de pin et de balades en forêt. La bouche est fraîche, vive, rafraîchissante et sautillante. Elle est marquée par l'ananas, les fruits confits et les fruits exotiques. Finale croquante sur la pomme reinette.

ACCOMPAGNEMENT : Ce vin est le compagnon des bons petits plats de tous les jours, il est l'allié des buffets, des petits en-cas pris sur le pouce, des viandes blanches doucement mijotées, des poissons juste grillés ou des salades composées.
Ses nuances tendres et souples font merveille avec les fromages jeunes au caractère laitier comme les Tommes, le Saint-Nectaire ou encore le Chaource.

COMMENTAIRE : LA ROUTE DES BLANCS extrait : "Année après année, ce Pinot Blanc généreux, gourmand et imprégné de son terroir, s'est imposé à nos yeux comme l'un des plus beaux rapports prix-plaisir que l'on puisse trouver aujourd'hui en Alsace ! On retrouve en 2018 ses marqueurs essentiels : son fruité expressif, énergique et charnu qui donne une impressionnante ampleur en bouche, sa belle fraîcheur florale et printanière, et cette minéralité épicée typique, avec ses accents empyreumatiques".

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