MARC TEMPÉ Artisan Vigneron







APPELLATION : ALSACE

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 16/09/2020

ALCOOL ACQUIS % vol : 12.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 8.3

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 3.62

Ph : 3.4

RENDEMENT hl/ha : 40

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : Terroir de Zellenberg argilo/marneux

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 2018 est assemblage de sylvaner (très aromatique et fruité provenant de sols granitiques de Kientzheim) avec du Chasselas (granitique) et du Pinot Blanc Ce vin sec et gouleyant produit avec des fruits parfaitement mûrs présente des arômes de fleurs blanches, une minéralité fine et une finale légèrement salée.

ACCOMPAGNEMENT : Idéal à l'apéritif, avec des plats simples ou des poissons grillés

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