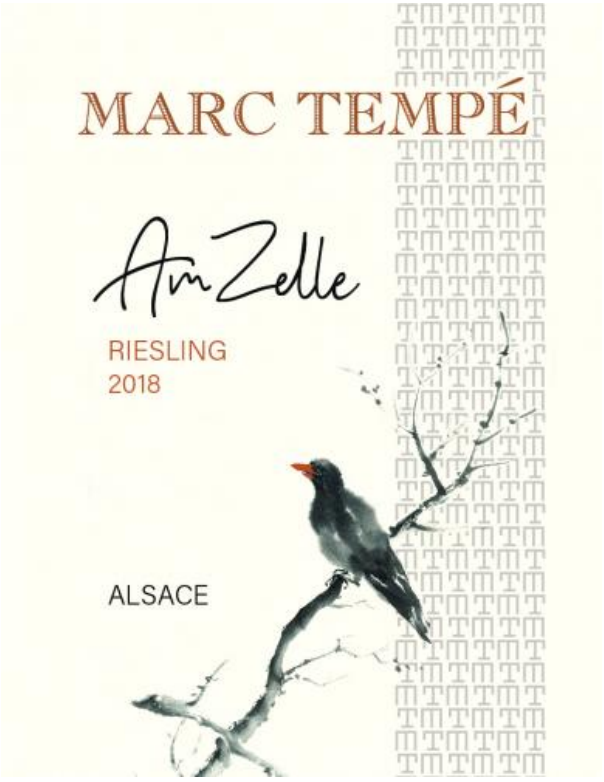
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : RIESLING

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 18/08/2020

ALCOOL ACQUIS % vol : 13.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 5.9

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 4.03

Ph : 3.10

RENDEMENT hl/ha : 56

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : Terroir 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 : Un millefeuille de sensations minérales souligne la tension de ce riesling aussi dense que vif. Des notes de silex, de pierre à fusil et d'humus se mêlent dans un ensemble relevé de zestes de citron. Belle minéralité en fin de bouche.

ACCOMPAGNEMENT : Ce vin offre un bel accord de texture avec les poissons, les crustacés, les huîtres aux intenses saveurs iodées.
Quittant les univers marins, ce riesling est également à son aise avec les volailles et viandes blanches peu friandes de tanins agressifs. Il excelle à accompagner les préparations en sauce comme la blanquette de veau ou le coq au Riesling.
À l'heure du fromage, chèvres et brebis se délectent de ce vin frais et expressif. Son acidité longue et fine fait écho à l'acidité lactique qu'ils renferment.

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