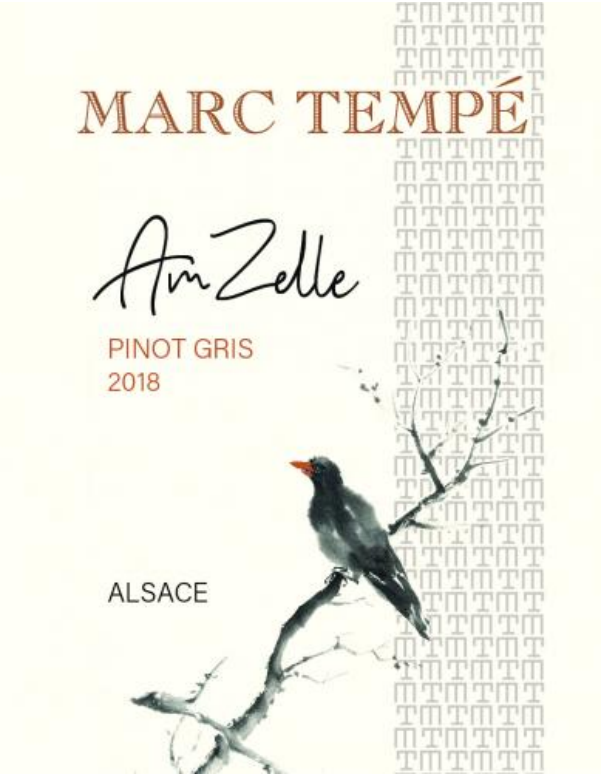
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : PINOT GRIS

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 27/07/2020

ALCOOL ACQUIS % vol : 15

SUCRES RESIDUELS g/l : 4.4

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 3.35

Ph : 3.43

RENDEMENT hl/ha : 50

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 : Nez fumé et notes de vieux cuir, de liqueur de vieux garçon. La bouche est toute en puissance et en chaleur. Elle présente un gras enveloppant et une finale sur la suie et sur l'amande amère.

ACCOMPAGNEMENT : Il accompagne les viandes blanches et rouges telles que rôti de porc ou de veau, canard, gibier ou encore produits tripiers.

Sa complexité aromatique, sa texture onctueuse, sont parfaites avec la cuisine exotique, il fera admirablement écho à une poêlée de girolles, un risotto aux cèpes ou un écrasé de pommes de terre à la truffe.

Avec les fromages : les Comtés et Beauforts ou les Appenzeller et Gruyères

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