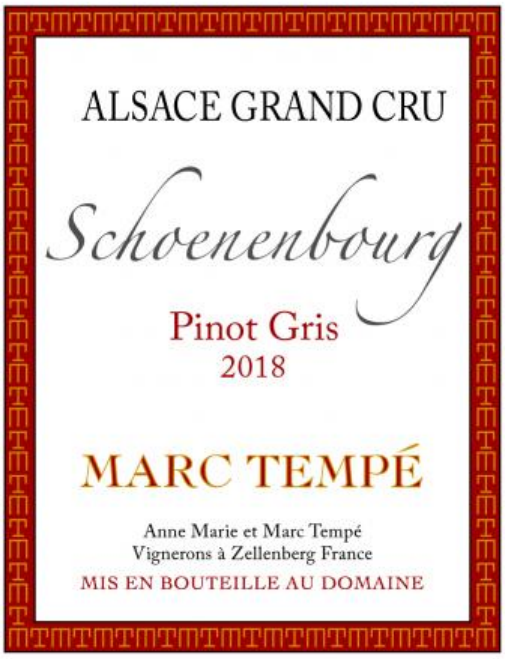
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE GRAND CRU SCHOENENBOURG

CÉPAGE : PINOT GRIS

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 03/08/2020

ALCOOL ACQUIS % vol : 14.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 30.4

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 4.09

Ph : 3.46

RENDEMENT hl/ha : 20

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : Sols marneux, dolomitiques et gypseux recouverts de fines couches de cailloutis siliceux de grès vosgien et de Muschelkalk

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 fût pendant 24 mois.

DESCRIPTION : Nez sur des notes minérales, fumées et pierres à fusil. La bouche est ample et ronde à l'acidité ciselée et minérale. Notes de coing et d'agrumes confits.

ACCOMPAGNEMENT : La minéralité et la tension de ce Grand Cru permettent d'affiner et d'apaiser la force des plats. Ainsi, un tajine de lotte aux épices, des poissons frits ou en beignets trouvent avec lui toute leur place, car la générosité et le volume du vin se mêlent à la texture riche des plats, tout en apaisant la force de l'assaisonnement et en conservant le caractère des saveurs.

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