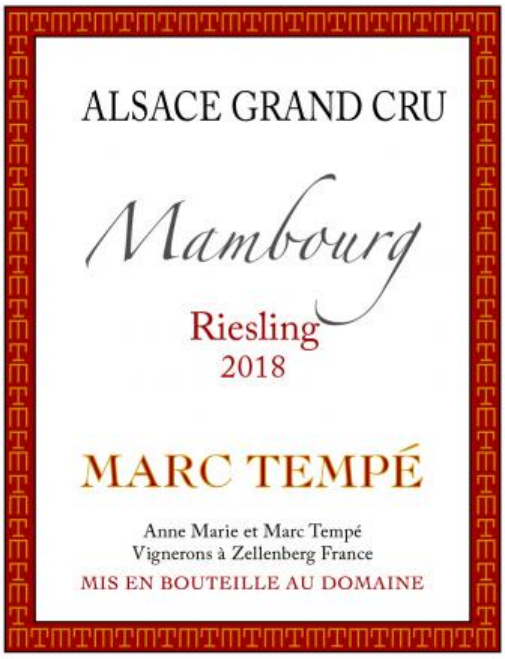
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE GRAND CRU MAMBOURG

CÉPAGE : RIESLING

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 30/07/2020

ALCOOL ACQUIS % vol : 13.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 22.1

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 4.09

Ph : 3.06

RENDEMENT hl/ha : 44

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : Le sol calcimagnésique se développe sur des conglomérats calcaires et des marnes de recouvrement tertiaires

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 minéral, notes de tabac froid, d'herbes sèches et de chèvreufeuille. La bouche est ample et généreuse en attaque, elles se resserre sur la minéralité en finale. Notes mentholées et eucalyptus marquées. Une grande finesse et des arômes puissants apportent une très belle persistance à ce vin. Belle amertume en finale.

ACCOMPAGNEMENT : Avec une fondue chinoise, des noix de St Jacques aux agrumes, des poissons grillés, certains fromages de chèvre

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