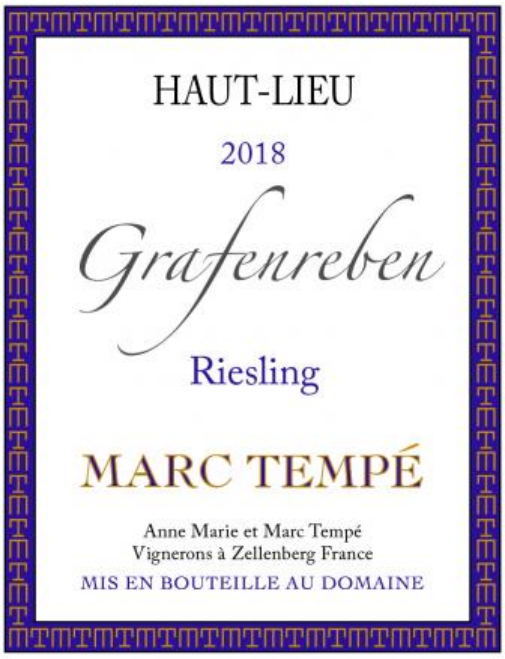
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : RIESLING

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 30/07/2020

ALCOOL ACQUIS % vol : 14.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 7.2

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 3.75

Ph : 3.17

RENDEMENT hl/ha : 38

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : Sols de marnes calcaires

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 fûts pendant 24 mois.

DESCRIPTION : Nez de raisins secs, d'épices et d'humus. La bouche est épanouie, généreuse avec une texture miellée, coulante et fluide. Les notes de pierres, de fruits séchés et d'épices douces sont relevées par de délicates touches végétales de houblons ou de feuilles froissées, finale minérale.

ACCOMPAGNEMENT : Cette cuvée accompagne très bien les crustacés et relève le goût des coquillages, des poissons et des fruits de mer.
Les volailles (chapon, dinde, pintade, poulet) et les viandes blanches seront sublimées par ce vin.

GARDE : 8 - 10 ANS

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