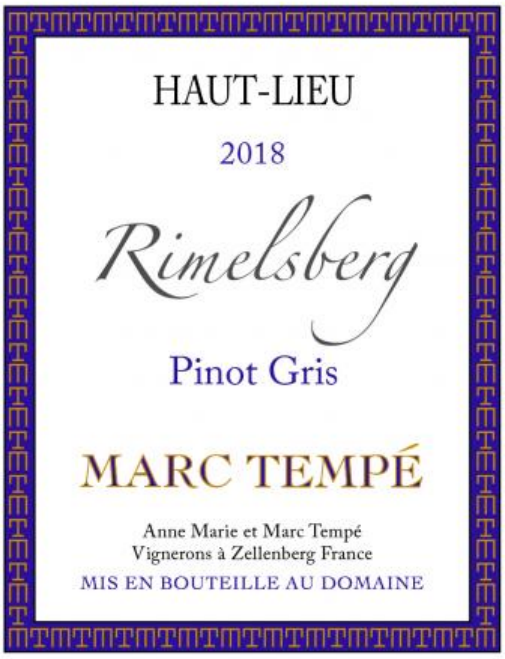
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : PINOT GRIS

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 27/07/2020

ALCOOL ACQUIS % vol : 13.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 50.2

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 4.18

Ph : 3.47

RENDEMENT hl/ha : 49

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : Sols argileux, calcaires, solaires et très précoces de Zellenberg

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 aux notes miellées, d'abricot fondant de maturité, avec des arômes de sauge. La bouche est acidulée, concentrée et tonique. L'attaque souple et sucrée laisse place à une acidité élancée et structurante.

ACCOMPAGNEMENT : Sa complexité aromatique, sa texture onctueuse, sont parfaites avec la cuisine exotique ou les accords sucrés-salés comme une blanquette de veau vanillée, ou un tajine aux pruneaux ou aux abricots. Il est d'autant plus légitime sur ces recettes qu'il se prête merveilleusement aux mariages de contraste, son coté moelleux entrant en résonnance avec le miel ou les fruits, tandis que l'acidité de sa structure souligne la texture des viandes.

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