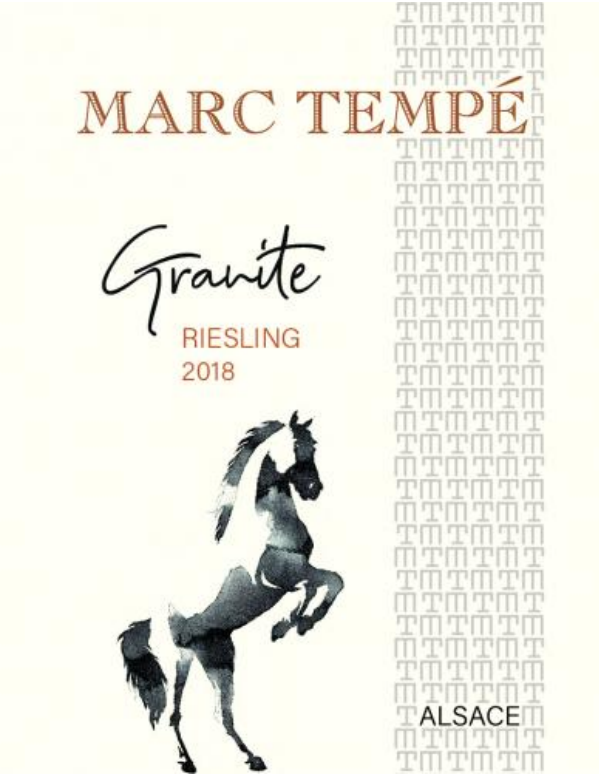
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : RIESLING

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 06/08/2020

ALCOOL ACQUIS % vol : 14

SUCRES RESIDUELS g/l : 5.6

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 3.50

Ph : 3.15

RENDEMENT hl/ha : 49

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : Sols bruns acides et sableux granitiques grossiers

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 étonnant, minéral avec des notes de mirabelles. La bouche est dense, vineuse et salée, d'une texture serrée. Les agrumes dominent encore la bouche, mais la finale laisse apparaître des arômes plus profonds et des notes de roses

ACCOMPAGNEMENT : Ce vin offre un très bel accord de texture avec les poissons. Sa fine acidité exhale les saveurs subtiles des crustacés tout en soulignant leur caractère iodé. Lorsque poissons et crustacés sont cuisinés en sauce ou à la crème, il apporte une touche de légèreté. Se déguste également à l'apéritif ou avec des fromages de chèvre frais.

COMMENTAIRE : La cuvée appelée depuis la création du domaine "Riesling St Hippolyte" porte désormais de nom de "Riesling Granite", en référence à la géologie de son terroir. Le cheval cabré de l'étiquette souligne l'origine grecque du nom du village ("hippolutos : qui délie des chevaux") mais aussi le caractère fougueux de sa franche acidité.

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