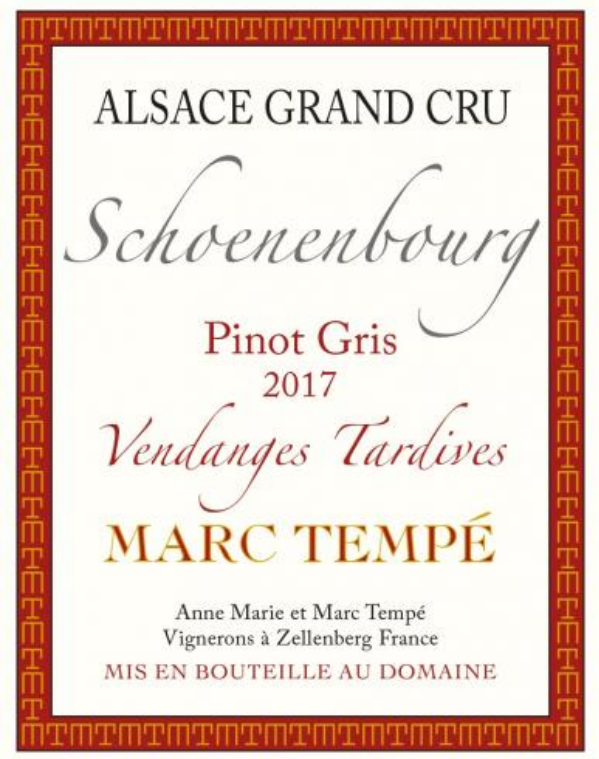
MARC TEMPÉ *Artisan Vigneron*



APPELLATION : ALSACE GRAND CRU SCHOENENBOURG

CÉPAGE : PINOT GRIS

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 06/08/2020

ALCOOL ACQUIS % vol : 13.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 72.8

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 3.69

Ph : 3.50

RENDEMENT hl/ha : 20

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : ce lieu-dit est établi sur des terrains de Keuper, marneux, dolomitiques et gypseux, riches en éléments fertilisants et qui retiennent bien l'eau. Ils sont recouverts de fines couches quaternaires de cailloutis siliceux de grès vosgien et de Muschelkalk, tandis qu'affleurent à l'extrémité Est des marnes calcaires du Lias.

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 34 mois.

DESCRIPTION : Nez concentré, très parfumé, notes de thé, d'agrumes confites et de bois exotiques la bouche est douce, dense, large et gourmande. L'acidité très longue vient structurer la finale et lui donner un véritable coup de fraîcheur.

ACCOMPAGNEMENT : Dans le respect de l'équilibre des forces, il faut des mets de tempérament, relevés ou forts en goûts. Le foie gras, notamment, se prévaut de cette envergure. Il sera parfait servi avec une compote de figues et un trait de vinaigre balsamique, ou encore avec un chutney de mangues aux épices. Ce vin sera également en belle harmonie avec le canard servi avec une sauce à la pêche ou un homard accompagné d'une sauce douce au zeste d'orange ou un filet de Saint-Pierre et son émulsion d'agrumes. Délicieux avec un fromage à pâte persillée, tel un Roquefort ou un Stilton ou encore une tartine de Gorgonzola accompagnée de lamelles de poires rôties.

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