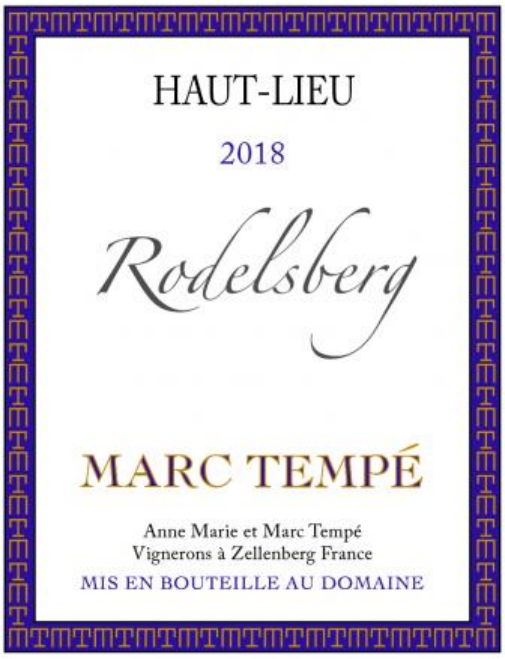
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : GEWURZTRAMINER + PINOT GRIS

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 27/07/2020

ALCOOL ACQUIS % vol : 13.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 41.1

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 4.07

Ph : 3.23

RENDEMENT hl/ha : 26

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : sol peu profond d'argile rouge reposant sur un sous-sol rocheux très calcaire

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 pièce bourguignonne pendant 24 mois.

DESCRIPTION : Issu de vieilles vignes complantées : 70% gewurztraminer + 30% pinot gris, Nez fumé, notes de confiture, d'amadou et de vieux meubles cirés. La bouche est vivante, étonnante, pleine d'énergie entre une rondeur assumée et une vivacité tonitruante, avec une belle finale sur les amers.

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