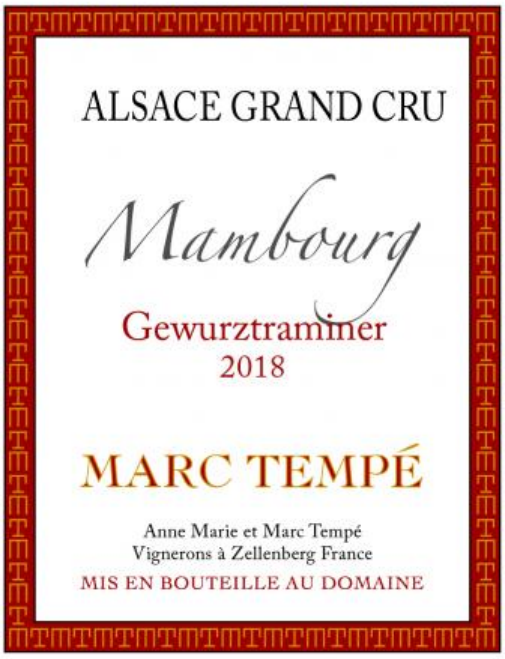
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE GRAND CRU MAMBOURG

CÉPAGE : GEWURZTRAMINER

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 27/07/2020

ALCOOL ACQUIS % vol : 14

SUCRES RESIDUELS g/l : 46.0

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 4.83

Ph : 3.38

RENDEMENT hl/ha : 39

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : Un terroir exceptionnel : Exposé plein Sud à flanc de colline le Mambourg domine Sigolsheim. C'est l'un des coteaux les plus avancés de la plaine d'Alsace. Il profite d'une durée d'ensoleillement optimale. Le sol calcimagnésique se développe sur les conglomérats calcaires et marnes de recouvrement tertiaire des collines.

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 fût pendant 24 mois.

DESCRIPTION : Nez parfumé de notes d'encens et de bois brûlé. La bouche est étonnante, contrastée entre un gras et une rondeur balancée par une magnifique acidité. Le caractère est affirmé, fort et viril. Belle amerture en finale

ACCOMPAGNEMENT : Ce vin magnifie les recettes épicées des plats asiatiques telles que poissons à l'aigre-douce, porc au caramel ou canard à l'orange. La douceur de ces plats appelle un vin soyeux et ample. Dans un tout autre registre, cette cuvée s'illustre avec les « forts en goût », Munster, Maroilles, Pont-l'Évêque ou Livarot ou les fromages persillés.

GARDE : Grand potentiel de garde

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