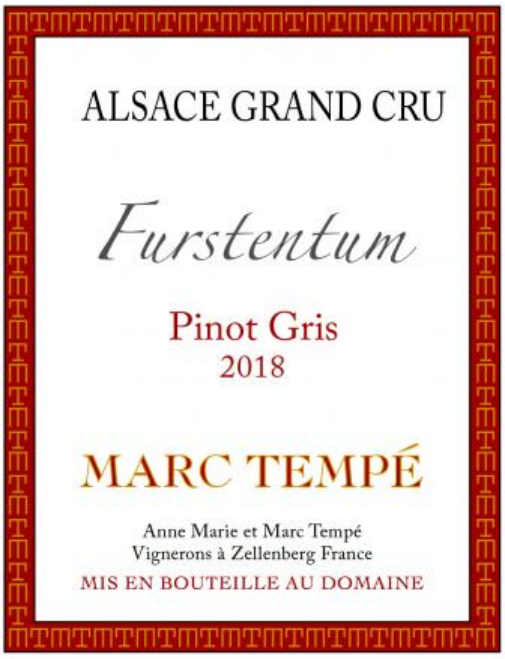
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE GRAND CRU FURSTENTUM

CÉPAGE : PINOT GRIS

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 03/08/2020

ALCOOL ACQUIS % vol : 15.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 8.9

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 3.72

Ph : 3.35

RENDEMENT hl/ha : 46

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : La vallée de Kaysersberg accueille en son coeur le coteau du Furstentum. Exposé sud, sud-ouest, c'est un ïlot de végétation méditerranéenne calciphile. Le sol brun, calcaire, présente une structure caillouteuse, squelettique, filtrante, avec affleurement de la roche mère. Il s'agit de terroirs marno-calcaro-gréseux de Dogger inférieur recouverts de conglomérats tertiaires. La pente est vive et optimise l'ensoleillement sur un sol accumulateur de chaleur et d'eau.

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 : Notes de pâte levée, nuance de fleurs séchées. La bouche est puissante, sur un registre grillé et de fruits secs. La finale est particulièrement salée et dense.

ACCOMPAGNEMENT : Ce grand cru fera admirablement écho à une poêlée de girolles, un risotto aux cèpes ou un écrasé de pommes de terre à la truffe. Les Comtés, Beauforts ou Appenzeller accompagneront idéalement ce Pinot Gris puissant, vineux et sensuel.

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