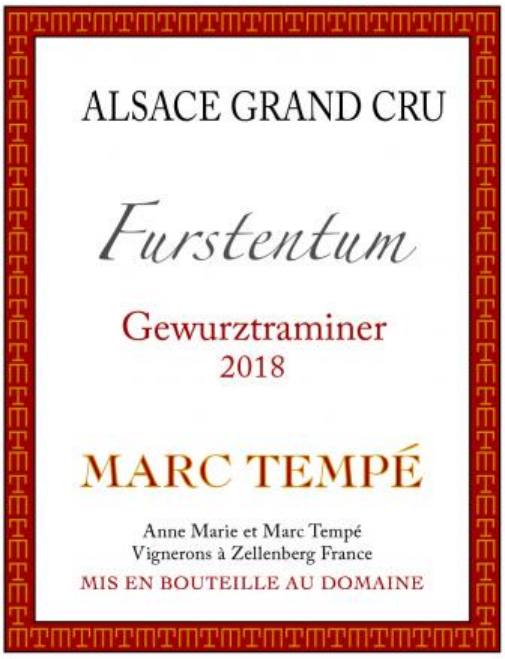
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE GRAND CRU FURSTENTUM

CÉPAGE : GEWURZTRAMINER

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 27/07/2020

ALCOOL ACQUIS % vol : 13.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 49.9

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 5.16

Ph : 3.34

RENDEMENT hl/ha : 45

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 foudres pendant 24 mois.

DESCRIPTION : Nez lumineux comme un parfum élégant et délicat. Notes de muguet, de camphre mêlées de fruits frais. La bouche est tendre, séduisante et tonique, d'une grande longueur délicatement complexe.

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