MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : RIESLING

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 03/08/2020

ALCOOL ACQUIS % vol : 13

SUCRES RESIDUELS g/l : 23.9

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 4.04

Ph : 3.29

RENDEMENT hl/ha : 40

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : marno-calcaire - cailloutis silicieux.

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 totales en pièces bourguignonnes pendant 24 mois.

DESCRIPTION : Nez complexe profond et sombre, notes minérales marquée de fruits confits. L'attaque en bouche est large, généreuse et gourmande, avec des notes de fruits à l'eau de vie et de tarte à la mirabelle. La finale resserre l'équilibre sur une élégante amertume et sur des arômes de jeunesse fruitée.

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