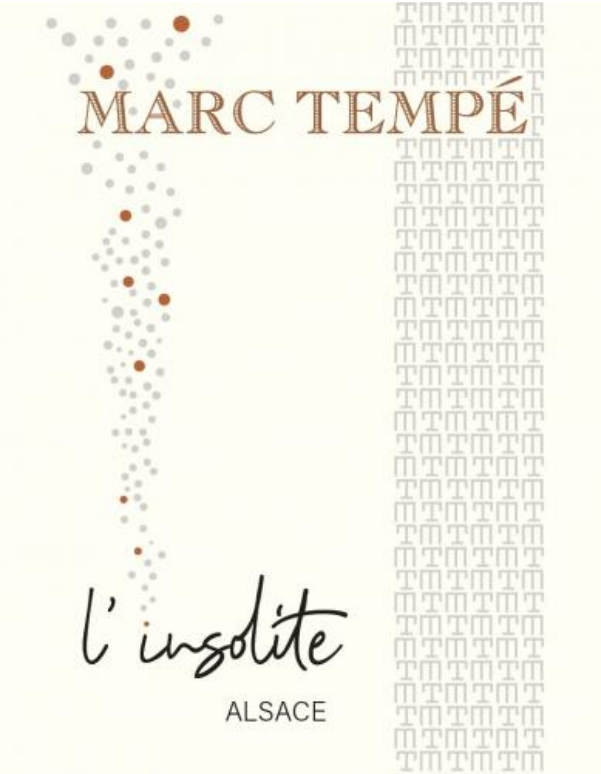
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : GEWURZTRAMINER + PINOT BLANC

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 21/07/2020

ALCOOL ACQUIS % vol : 14

SUCRES RESIDUELS g/l : 11.1

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 4.5

Ph : 3.28

RENDEMENT hl/ha : 40

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : Assemblage de 70 % de gewurztraminer issu du Grand Cru Mambourg dont le sol calcimagnésique se développe sur des conglomérats calcaires et des marnes de recouvrement tertiaire, avec 30% de Pinot Blanc issu du lieu-dit Priegel, sur un sol léger de mélange de gravier et d'argile.

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 pour le pinot blanc et en pièce bourguignonne de plusieurs vins pour le gewurz pendant 24 mois.

DESCRIPTION : Nez fruité avec des notes d'abricot et d'épices douces. La bouche est fraîche et printanière avec des notes de fruits jaunes, de fleurs d'acacia, une salinité vivifiante et épicée et une belle acidité. VIN SEC

ACCOMPAGNEMENT : Compagnon idéal d'un apéritif dinatoire, offrant fromages et charcuteries diverses.

COMMENTAIRE : L'idée de cette cuvée "Insolite" est née suite à la dégustation des vins issus de nos parcelles de gewurztraminer du Grand Cru Mambourg avant la mise en bouteilles. Nous avons constaté que la qualité de l'une des barriques ne correspondait pas à notre exigence pour l'accès à l'appellation grand cru Mambourg. Nous avons donc décidé d'assembler ce vin avec le Pinot Blanc issu du lieu-dit Priegel situé à Sigolsheim. Le caractère vif et minéral de ce Pinot Blanc ajoute un bel équilibre à la richesse et à l'onctuosité du gewurztraminer. La complexité des arômes de cette cuvée très insolite en font une cuvée originale et inédite.

GARDE : 4-6 ANS

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