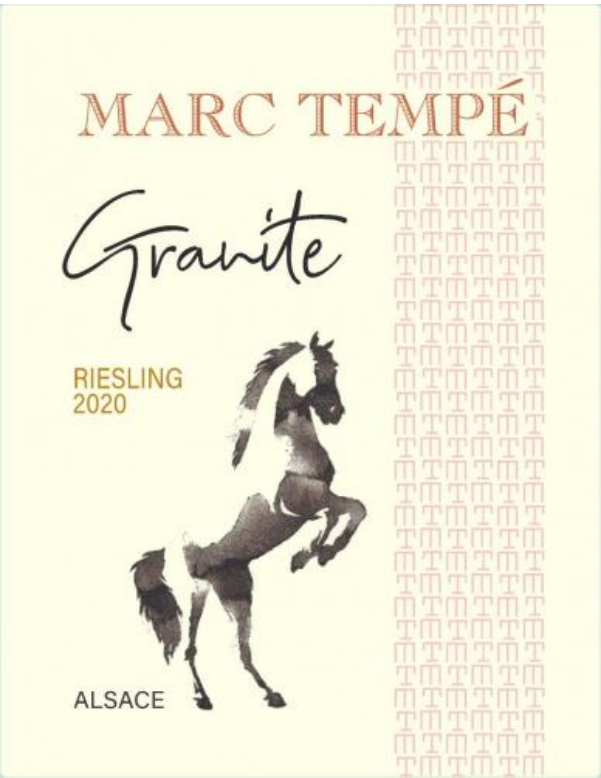
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : RIESLING

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 02/08/2022

ALCOOL ACQUIS % vol : 13

SUCRES RESIDUELS g/l : 13.1

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 3.13

Ph : 3.32

RENDEMENT hl/ha : 49

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : Sols bruns acides et sableux granitiques grossiers

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 : Belle minéralité au nez, tendre en début de bouche, note de fruits jaunes et de pamplemousse, belle minéralité et fine amertume en finale.

ACCOMPAGNEMENT : Peut être dégusté à l'apéritif avec des bouchées au fromage de chèvre, il peut également accompagner des cailles aux pommes, une fondue asiatique, du lapin aux épices, un tajine au poulet ou du porc à la thailandaise.

GARDE : 2030

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