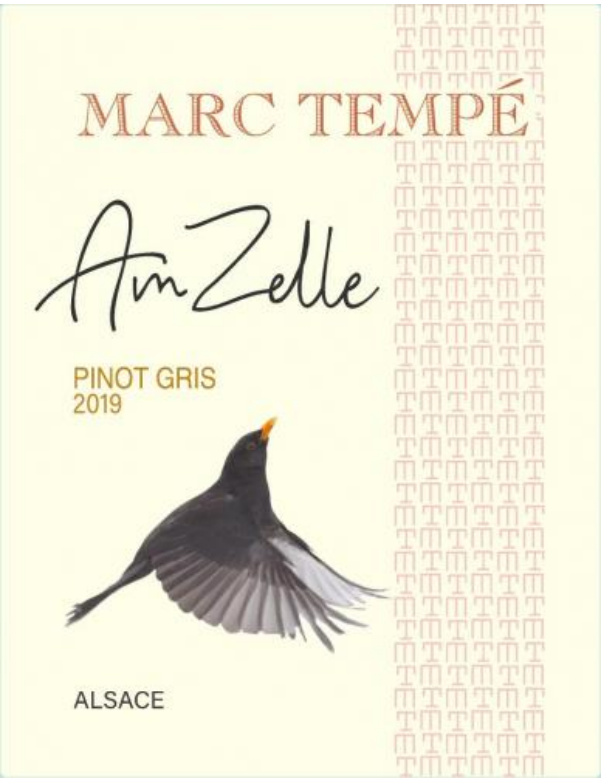
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : PINOT GRIS

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 16/09/2021

ALCOOL ACQUIS % vol : 14

SUCRES RESIDUELS g/l : 6.1

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 4.20

Ph : 3.58

RENDEMENT hl/ha : 61

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : Les vignes sont plantées sur un terroir argilo-marneux du Lias, constitué de marnes schisteuses gris foncé, présentant de fins lits calcaires blancs ainsi que des modules carbonatés et ferrugineux.

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 : Ce vin a été vinifié en foudres puis élevés en barriques sur lies entières.

DESCRIPTION : Robe jaune doré clair. Friand et crémeux en bouche, ce vin est sec, minéral, dense et harmonieux sur des notes citronnées et pamplemousse. Légèrement salin en fin de bouche, il est doté de beaux amers qui étirent sa finale.

ACCOMPAGNEMENT : Viandes blanches, poissons en sauce, fromages à pâtes dures ou fromages de chèvre frais.

COMMENTAIRE : Wine advocate by Stephan Reinhardt : The intensely yellow-colored 2019 Pinot Gris AmZelle offers a clear, pure and intense, very generous but elegant bouquet with iodine, limestone and lemon notes. Fresh and intense on the palate, this is a pure, vital and structured, very long Pinot with fine tannins and lovely (grapefruit) bitters on the finish and saltiness in the aftertaste. This was bottled with well-dosed 6.1 grams per liter of residual sugar. Natural cork. Tasted at the domaine in April 2022.

GARDE : 2026-2037

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