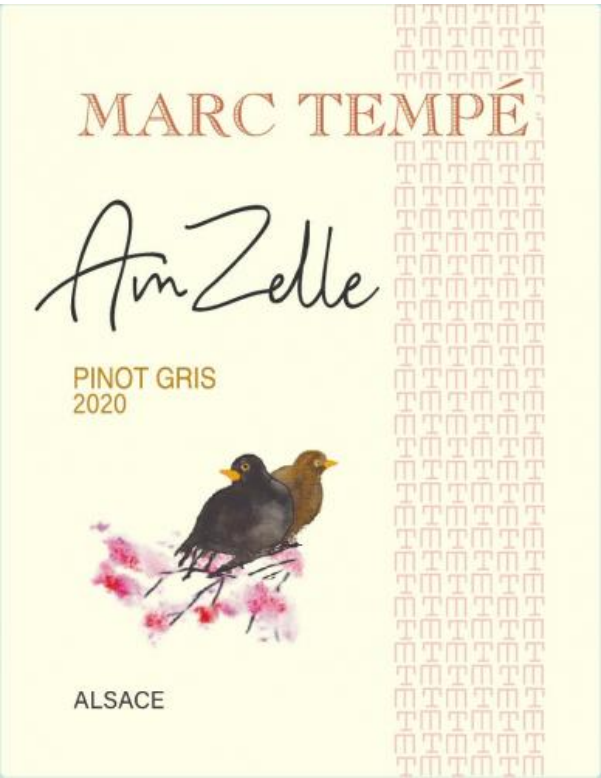
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : PINOT GRIS

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 27/07/2022

ALCOOL ACQUIS % vol : 14

SUCRES RESIDUELS g/l : 2.5

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 3.64

Ph : 3.44

RENDEMENT hl/ha : 45

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 : Sur lies entières en foudres pendant 24 mois. Nombre de bouteilles produites : 3500

DESCRIPTION : Le bouquet révèle des notes fumées ainsi que des nuances de coings. Le vin est compact, salin, riche et vigoureux. Un Pinot Gris de caractère, qui dispose de la matière nécessaire pour une longue garde.

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

GARDE : 2025-2042

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