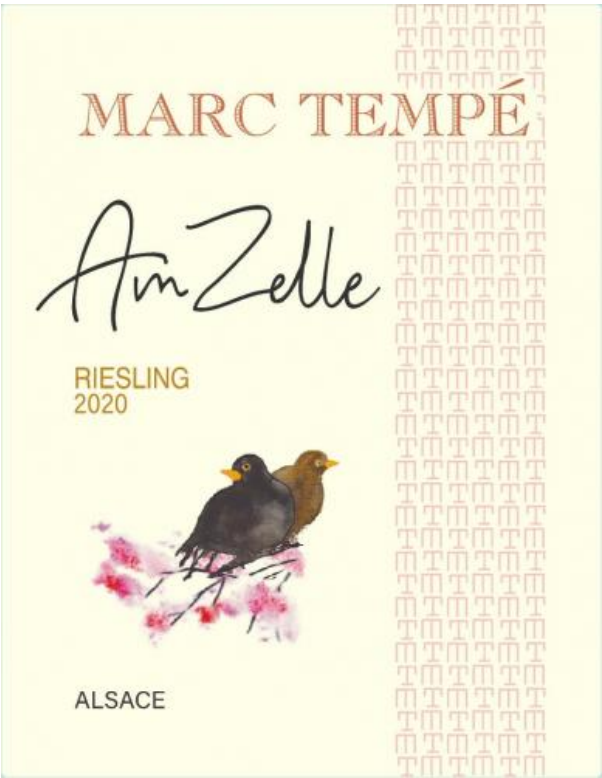
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : RIESLING

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 03/08/2022

ALCOOL ACQUIS % vol : 13

SUCRES RESIDUELS g/l : 4.9

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 3.42

Ph : 3.36

RENDEMENT hl/ha : 45

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : 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.

DESCRIPTION : Délicates nuances d'abricots et de nectarines suivies de nuances crayeuses. Le vin est friand, dense et bien soutenu par une élégante acidité. Un Riesling rond et sapide, légèrement salin en finale.

GARDE : 2034

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