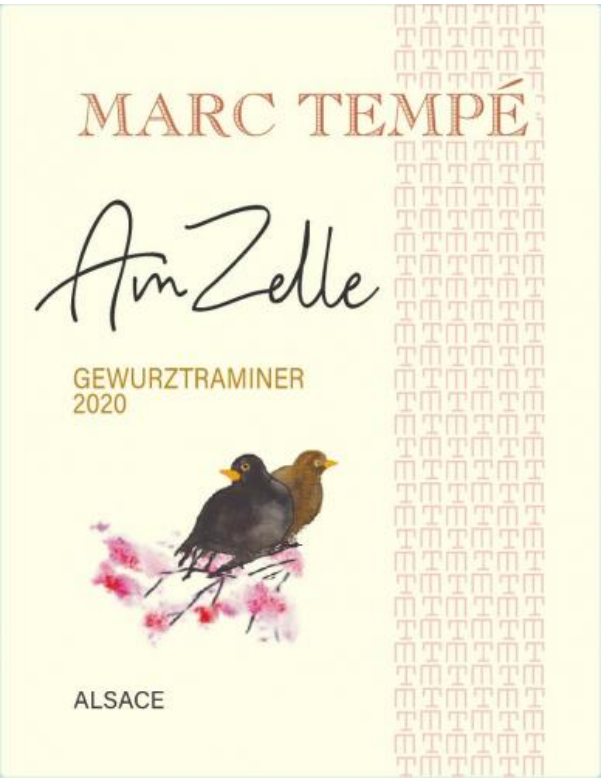
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : GEWURZTRAMINER

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 21/08/2022

ALCOOL ACQUIS % vol : 14.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 8.2

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 3.97

Ph : 3.61

RENDEMENT hl/ha : 32

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 : Le bouquet de ce Gewurztraminer évite la caricature, l'exubérance. Il se distingue surtout par sa finesse, son élégance. Belle expression aromatique en bouche, dès l'attaque. Un vin sapide, persistant que l'on pourra déjà apprécier jeune

GARDE : 2023 - 2035

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