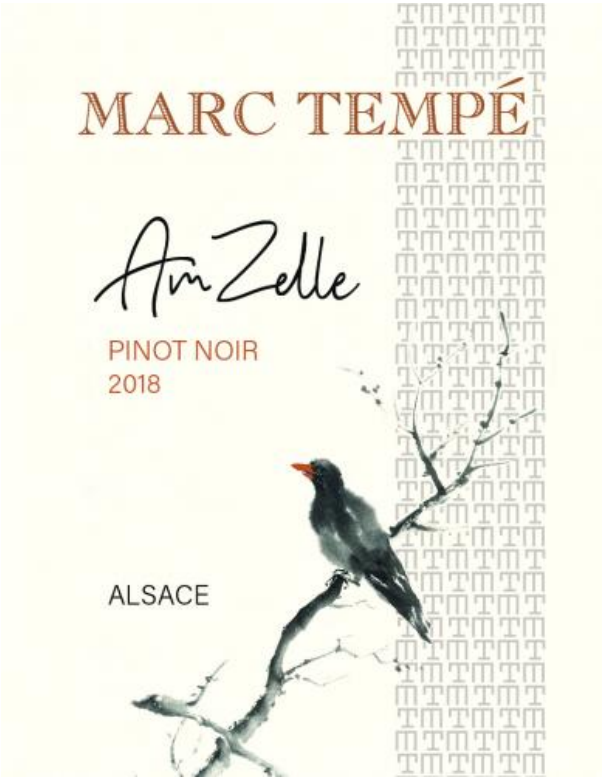
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : PINOT NOIR

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 28/08/2020

ALCOOL ACQUIS % vol : 13.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 1.1

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 3.54

Ph : 3.48

RENDEMENT hl/ha : 40

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : Terroir argilo/marneux de Zellenberg

VINIFICATION : Egrappage manuel, macération de 5 semaines, pressurage pneumatique doux du marc, 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 pièce bourguignonnes pendant 24 mois.

DESCRIPTION : Nez de fruits rouges avec une touche sauvage, nuances de fruits cuits, notes épicées et musquées. Bouche solide aux tanins présents, finale sur une jolie minéralité fumée. Belle longueur.

ACCOMPAGNEMENT : Charnu et charpenté, Ce Pinot Noir offre sa belle robe sombre et ses tanins soyeux aux viandes rouges, un filet de biche ou un magret de canard aux griottes.

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