

ALSACE PINOT GRIS 2018

« RIMELSBERG »

Domaine Marc Tempé



Situation : Le domaine de Marc Tempé se situe à Zellenberg, petit village perché sur une colline entourée d'une mer de vignes, à 1 km de Riquewihr. Le vignoble de 8 ha est composé d'une trentaine de parcelles, chacune différente de l'autre par la richesse et la nature de son sol et par la diversité de son micro climat. Depuis ses débuts en 1995, Marc Tempé a pris des risques pour miser sur la qualité extrême des vins : viticulture en biodynamie, rendements minimes, élevages de deux années minimums sur lies totales avec un minimum d'intervention. En réussissant son pari, Marc Tempé est devenu une référence alsacienne dans la vinification et l'élevage des vins.

Encépagement : Pinot Gris 100%

Terroir : sols bruns acides et sableux granitiques grossiers.

Température de Service : 10°C

Potentiel de Garde : 2024 à 2030

Sucrosité : 50.2g/L - Vin moelleux

Observations : Le nez, remarquable de pureté, se révèle sur des notes de fleurs séchées, de fruits secs et d'agrumes. Tendre et équilibré en bouche, l'attaque est franche et acidulé. Il s'évade ensuite sur une finale fluide et légère, douée de fines notes citronnées, à la fois gorgée de fruit, intense, énergique et équilibré.

Quelques accords : Carpaccio de st Jacques aux agrumes et au sésame, beignet de crevette à la citronnelle et au gingembre...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cavedelongchamp.com - www.cave-de-longchamp.com