

ALSACE GEWURZTRAMINER GRAND CRU MAMBOURG 2020

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 : Gewurztraminer 100%

Terroir : Terroir argilo-marneux constitué de marnes schisteuses et de calcaires blancs.

Température de Service : 10°C

Potentiel de Garde : 2025-2030

Observations : Issu de vieilles vignes sur la partie centrale du cru, le vin est déjà ouvert au nez, avec des arômes d'agrumes confits, de miel et de truffe blanche. La bouche est profonde, élégante, légèrement moelleuse en attaque mais rapidement rattrapée par une superbe acidité. La finale est très longue, sur la pêche blanche mûre, le citron et le gingembre, avec une pointe de rose. Un vin superlatif, à l'équilibre magique !



Quelques accords : Munster au cumin flambé au marc de Gewurztraminer, plats asiatiques épicés ...