

Domaine Marc Tempé - Zellenberg Pinot Blanc - 2012



Ce Pinot Blanc représente pour nous l'un des plus beaux rapports prix-plaisir que l'on puisse trouver aujourd'hui en Alsace ! Comme souvent avec Marc Tempé, le vin se distingue par son fruité presque explosif et son ampleur en bouche.

Les vignes sont plantées sur la commune de Zellenberg, tout autour d'un mamelon de grès calcaire. Elles bénéficient d'un terroir argilo-marneux, constitué de marnes schisteuses gris foncé, présentant de fins lits calcaires blancs ainsi que des modules carbonatés et ferrugineux.

Comme toujours, le raisin a été récolté à parfaite maturité, sur ce millésime 2012 assez chaud. La concentration est très bonne. L'élevage long (2 ans sur lie) mais peu interventionniste a fait son œuvre et donné un vin qui procure un plaisir intense et immédiat. Dans le verre, fleurs blanches, fleurs capiteuses et fruits jaunes s'associent dans un tourbillon d'arômes.

C'est puissant, équilibré et toujours aérien. Un vin à la fois abordable et terriblement séduisant, qui respire la joie ! En apéritif, à table, en soirée... parfait pour tous les moments de convivialité ! Ajoutons que sa concentration autorise une belle évolution sur les 2 ou 3 prochaines années...

En vente ici et en exclusivité pour La Route des Blancs !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Tempé - Zellenberg Pinot Blanc - 2012



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Très expressif. Fleurs blanches, mimosa, rose, fruits jaunes (mirabelle), litchi. Arômes miellés. Fruits secs et amandes.

Bouche : Très cohérente avec le nez. Beaucoup d'ampleur et de fruit. Belle structure. Minéralité et légers tanins en finale.

Accords mets-vins : Plats simples au goût affirmé : andouillette à la moutarde, boudin blanc, "wurst". Au dessert avec un Kouglof ou une tarte à la mirabelle.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2018-2020.

Température de service : 10 à 11°



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2012

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : 100% Pinot Blanc

Culture : Biologique et bio-dynamique