MARCHAND • TAWSE
GRANDS-VINS-DE-BOURGOGNE

Marchand-Tawse Bourgogne Chardonnay

Stats

Produsent:	Marchand-Tawse
Land:	Frankrike
Område:	Burgund
Druetyper:	100% Chardonnay
EPD:	4829404
VP nr:	8267701
Vecturanr:	144706
Volum:	75 cl

Analyse

Alkohol:	15%
Syre:	3.37 g/l
Sukker:	2 g/l
Fylde:	
Sødme:	
Friskhet:	

Produsent

Marchand Tawse - Pascal Marchand opprinnelig fra Quebec-Canada, jobber for å uttrykke terroiret som den burgundern han har blitt i løpet av de siste tre tiårene i Frankrike. Sammen med sin partner canadiske Moray Tawse, ligger denne duoen i forkant av en bølge av Vignerons og mikro Negociants som omfavner et økologisk og biodynamisk jordbruk i Burgund. Siden 2010 har de kjøpt sin egen landsbys,Premier Cru og Grand Cru parseller. De kjøpte i 2012 Gevrey-Chambertins berømte Domaine Maume. De er sertifisert økologisk men skriver det ikke på etiketten, de vil heller ha burgund-appelasjonene trykket der. De kjøper inn biodynamiske druer, går det tomt kjøper de inn økologiske druer. Sammen har de laget viner med en ny stil av rene, friske, elegante og aromatiske burgundere som er tro mot druene og terroiret.

http://www.marchand-tawse.com

Karakteristikk

Dyp gul farge med grønne toner. Tørr med flott friskhet og mineralitet. Intens duft av grønne epler og pærer, med streif av aprikos, kaprioler, honning og smørtoner. Smaksrik med en lang, frisk sitruspreget ettersmak. Blanding av druer fra vinmarker i dem nordlige delen av Cote de Nuits som gir friskhet og vinmarker i Meursault som gir rundhet og kompleksitet. Hele klaser blir presset lett, alkoholholdig og malolaktisk gjæring i fat, ”sur lie” uten ”batonage”. 11 mnd lagring på brukte eikefat. Passer til fisk og skalldyr, salater og lettere kjøttretter som kylling og kalkun.