



## Marchand-Tawse Coteaux Bourguignons Gamay

### Stats

**Produsent:** Marchand-Tawse  
**Land:** Frankrike  
**Druetyper:** 100% Gamay  
**EPD:** 5240908  
**VP nr:**  
**Vecturanr:** 148570  
**Volum:** 75 cl

### Analyse

**Alkohol:** 13%  
**Syre:** 3,5g/l  
**Sukker:** 2 g/l  
**Fruktighet:** ●  
**Fylde:** ●  
**Garvestoff:** ●

### 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 rød farge. Fruktig og frisk på duften med noter av røde bær. Druer i fra vinmarker i Vosne Romanee og Flagey Echezeaux. Kald maserasjon i 5 dager, lagring på eldre fat i 11 mnd etterfulgt av 3 mnd på tank før tapping på flaske. Passer til hvitt kjøtt og lette fiskeretter. Økologisk sertifisert.