



Marchand-Tawse Gevrey-Chambertin

Stats

Produsent: Marchand-Tawse
Land: Frankrike
Område: Burgund
Druetyper: 100% Pinot Noir
EPD: 4829479
VP nr: 10080701
Vecturanr: 144697
Volum: 75 cl

Analyse

Alkohol: 12.5%
Syre: 3.69 g/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

Klar rød farge. Smaken er fløyelsmyk, på nesen er den intens med dufter av bringebær, fioler og roser. Utvikler kompleksitet ved aldring. Druer fra vinmarker i Gevrey-Chambertin, "Les Pressonniers" (leire + kalkstein) "Les Crais" (kalkstein). 100% avstilkning, kald maserasjon, daglig overpumping gir mild ekstraksjon. Lagring 18 mnd på franske lett toastede eikefat (20% nye). Ufiltrert tapping på flaske. Passer til rødt kjøtt, viltretter og oster.