



Marchand-Tawse Pinot Noir

Stats

Produsent: Marchand-Tawse
Land: Frankrike
Område: Burgund
Druetyper: 100% Pinot Noir
EPD: 4829420
VP nr: 8267601
Vecturanr: 144695
Volum: 75 cl

Analyse

Alkohol: 13%
Syre: 3.53 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

Ren rød farge. Silkeaktig og myk på ganen, lett og frisk med noter av saftige røde bær og kvalitet som en typisk finner i Cotes de Nuits. Dette er langt mer enn din gjennomsnittlige AOC Bourgogne. Druer fra vinmarker i Nuits-Saint Georges (Premeaux siden), Comlanchiens, Gevryer Chambertin og Hautes cotes de Beuane. 25 år gamle vinstokker. Kald maserasjon i fem dager. Lagring i 16 mnd, de førtse 10 mnd på eldre franske eikefat, etterfulgt av 6 mnd i tank før tapping på flaske. Passer til lyst kjøtt som lys fugl, svin og hvit fisk, salater og lette pastaretter.