



Marchand-Tawse Viré-Clessé

Stats

Produsent: Marchand-Tawse
Land: Frankrike
Druetyper: 100% Chardonnay
EPD: 124126
VP nr:
Vecturanr: 154325
Volum: 75 cl

Analyse

Alkohol: 13.5%
Syre: 2,83 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

Klar gul farge, med grønne toner. Duft av friske frukter. Kremet, tørr med frisk frukt og mineraler i finish. Druene kommer fra byen Quintaie i Maconnais. Druene plukkes for hånd og hele klasene presset kett. Malolaktisk gjæring i fat "surlie" uten "batonage" og 14 mnd lagring på brukte, franske fat. Passer fint til sjømat, fisk, kylling og hvit geitost.