MARCHAND • TAWSE
GRANDS-VINS-DE-BOURGOGNE

Marchand-Tawse Volnay 1er Cru Fremiets

Stats

Produsent:	Marchand-Tawse
Land:	Frankrike
Område:	Burgund
Druetyper:	100% Pinot Noir
EPD:	4829446
VP nr:	10080901
Vecturanr:	144698
Volum:	75 cl

Analyse

Alkohol:	12.5%
Syre:	3.7 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

Frisk rød farge. Vinen er myk og rund. Frukten er kjøttfull og rik, med underliggende tonar av anis. En fantastisk vin. Druer fra to vinmarker, Les Sordes og Les Chardannes, begge på den nedre delen av åsen mot øst. 40% hele klaser, fem dager kald macerattion, med daglig over-pumping for mild Ekstrasjon. Etter gjæring lagring i 17 måneder på franske eikefat (20% nye) . Ufiltrert tapping på flaske. Paser til rødt kjøtt, viltretter og oster.