

2020 Charmes-Chambertin, Marchand-Tawse, Bourgogne

Marchand-Tawse

Marchand-Tawse er resultatet af et atypisk makkerpar, forenet ved deres fascination af Bourgogne. Pascal Marchand er oprindeligt sømand fra den fransktalende provins Quebec i Canada. Han havde, da han begyndte for sig selv, gennem 15 år skabt sig et navn i Bourgogne ved at arbejde for respekterede domæner som Comte Armand og La Vaugeraie, samt Pinot Noir projekter i Vestaustralien.

Moray Tawse, finansmand og vingårdsejer i Ontario i Canada, gav Pascal den økonomiske mulighed. Han havde Bourgogne som forbillede i sin vinproduktion og fik fra 2006 Pascal Marchand som konsulent. De gik all-in, fik en vinkælder i Nuits Saint Georges og har nyindrettet en kælder i Beaune.

Bourgogne

Bourgogne har et køligt klima og en jordbund, der er domineret af kalksten - begge elementer, der er med til at give syre i vinen og samtidig skabe vine, der vil udvikle sig fint med årene.

Vinen

2020 er en moden og koncentreret årgang, og denne Charmes-Chambertin viser det med dyb, mørk frugt og fast struktur. Vinen er gæret med naturlig gær og lagret på egetræsfade - en andel nye, men altid med måde.

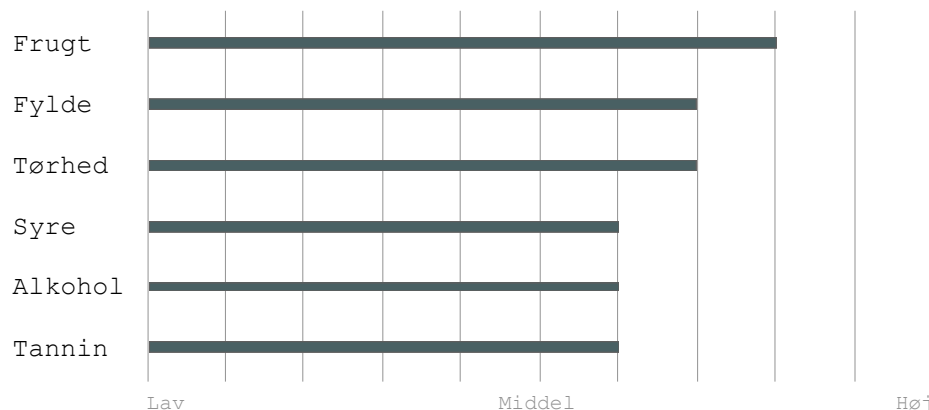
Primære aromaer: Mørke kirsebær, tørrede rosenblade, skovbund, sort te, krydderurter, røg og let toast.

Mad forslag: Prøv til lammeculotte med urter, svampe og rosmarin-glance.

Servering: Serveres ved cirka 16° i Bourgogneglas. Drikkes bedst mellem 2026-2040.



Smagsprofil



Rødvin



2020



Bourgogne

Frankrig



Pinot Noir