

MARCHAND-TAWSE
GRANDS VINS DE BOURGOGNE



2021
BEAUNE
LES TUVILAINS
PREMIER CRU



• SYNOPSIS DU VIN •

— VIGNE —

Cépage : Pinot Noir

Sol : Argile et limon mélangés à du calcaire.

Age de la vigne : 37 ans

— VINIFICATION —

Macération : 20% de grappes entières. Cinq jours de macération à froid, un pigeage par jour au début de la fermentation alcoolique, puis des remontages pendant la macération pour une extraction douce.

Cuvaison : 20 jours

Pressurage : Presse pneumatique

— ELEVAGE —

Elevage total : 17 mois

Bois : Fûts de chêne français provenant des forêts de Tronçais et de l'Allier. 30% neufs, chauffe douce, longue et légère.

Autres opérations : Un soutirage après la fermentation malolactique

Filtration : Pas de collage, pas de filtration



MARCHAND-TAWSE

9 Rue Julie Godemet, Tél. : +33(0)3 80 20 37 32 Email : pascal@marchandtawse.com
21700 Nuits-Saint-Georges Fax : +33(0)3 80 61 10 17 Site : www.marchand-tawse.com