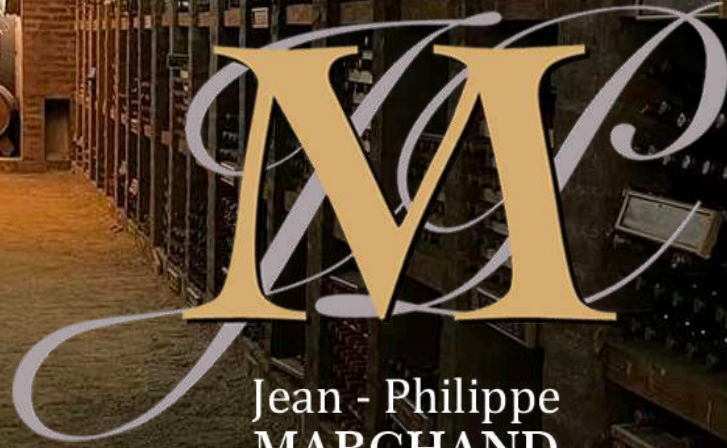


TANYNO



Jean - Philippe  
MARCHAND





# Sumário

Saint Romain Blanc 2017 .....	03
Bourgogne Hautes Cotes de Nuits 2021 .....	04
Bonnes Mares Grand Cru 2019 .....	05
Chambertin Clos de Beze Grand Cru 2007 .....	06
Chambolle Musigny Sentiers 2021 .....	07
Charmes Chambertin Grand Cru 2008 .....	08
Clos de La Roche Grand Cru 2000 .....	09
Clos Vougeot Grand Cru 2000 .....	10
Latricieres Chambertin Grand Cru 2000 .....	11
Fixin Rouge 2020 .....	12



Branco

2017

# Saint Romain Blanc



A filosofia de Jean-Philippe Marchand baseia-se no respeito pelo terroir e no desenvolvimento natural do caráter específico de cada denominação ou clima. As uvas são colhidas manualmente. As fermentações são realizadas em cubas de inox com controlo de temperatura e depois os vinhos estagiam em barricas de carvalho. É então necessário realizar gestos tradicionais como o topping e a trasfega, para que o resultado dos vinhos seja perfeito.

Produtor: Jean-Philippe Marchand | Grad. Alcoólica: 13%  
Região: Borgogne - França

Amadurecimento:  
18 meses em barricas de carvalho (50% novas).

100% Chardonnay



Peixes



Massas



Queijos



Mariscos



Carne curada

VBFRA07017-002



Tinto

2021

# Bourgogne Hautes Cotes de Nuits



A filosofia de Jean-Philippe Marchand baseia-se no respeito pelo terroir e no desenvolvimento natural do caráter específico de cada denominação ou clima. As uvas são colhidas manualmente. As fermentações são realizadas em cubas de inox com controlo de temperatura e depois os vinhos estagiam em barricas de carvalho. É então necessário realizar gestos tradicionais como o topping e a trasfega, para que o resultado dos vinhos seja perfeito.

Produtor: Jean-Philippe Marchand | Grad. Alcoólica: 13%  
Região: Bourgogne - França

Amadurecimento:  
18 meses em barricas de carvalho (50% novas).

100% Pinot Noir



Aves



Vitela



Carne de caça  
(Cervo, veado)



Carne vermelha

VTFRA07021-003



Tinto

2019

# Bonnes Mares Grand Cru



A filosofia de Jean-Philippe Marchand baseia-se no respeito pelo terroir e no desenvolvimento natural do caráter específico de cada denominação ou clima. As uvas são colhidas manualmente. As fermentações são realizadas em cubas de inox com controlo de temperatura e depois os vinhos estagiam em barricas de carvalho. É então necessário realizar gestos tradicionais como o topping e a trasfega, para que o resultado dos vinhos seja perfeito.

Produtor: Jean-Philippe Marchand | Grad. Alcoólica: 13,5%  
Região: Borgonha - França

Amadurecimento:  
18 meses em barricas de carvalho (50% novas).

100% Pinot Noir



Aves



Vitela



Carne de caça  
(Cervo, veado)



Carne vermelha



Tinto

2007

# Chambertin Clos de Beze Grand Cru



A filosofia de Jean-Philippe Marchand baseia-se no respeito pelo terroir e no desenvolvimento natural do caráter específico de cada denominação ou clima. As uvas são colhidas manualmente. As fermentações são realizadas em cubas de inox com controlo de temperatura e depois os vinhos estagiam em barricas de carvalho. É então necessário realizar gestos tradicionais como o topping e a trasfega, para que o resultado dos vinhos seja perfeito.

Produtor: Jean-Philippe Marchand | Grad. Alcoólica: 13,5%  
Região: Bourgogne - França

Amadurecimento:  
18 meses em barricas de carvalho (50% novas).

100% Pinot Noir



Aves



Vitela



Carne de caça  
(Cervo, veado)



Carne vermelha

VTFRA07007-001



Tinto

2021

# Chambolle Musigny Sentiers



A filosofia de Jean-Philippe Marchand baseia-se no respeito pelo terroir e no desenvolvimento natural do caráter específico de cada denominação ou clima. As uvas são colhidas manualmente. As fermentações são realizadas em cubas de inox com controlo de temperatura e depois os vinhos estagiam em barricas de carvalho. É então necessário realizar gestos tradicionais como o topping e a trasfega, para que o resultado dos vinhos seja perfeito.

Produtor: Jean-Philippe Marchand | Grad. Alcoólica: 13,5%  
Região: Bourgogne - França

Amadurecimento:  
18 meses em barricas de carvalho (50% novas).

100% Pinot Noir



Aves



Vitela



Carne de caça  
(Cervo, veado)



Carne vermelha

Tinto

2008

# Charmes Chambertin Grand Cru



A filosofia de Jean-Philippe Marchand baseia-se no respeito pelo terroir e no desenvolvimento natural do caráter específico de cada denominação ou clima. As uvas são colhidas manualmente. As fermentações são realizadas em cubas de inox com controlo de temperatura e depois os vinhos estagiam em barricas de carvalho. É então necessário realizar gestos tradicionais como o topping e a trasfega, para que o resultado dos vinhos seja perfeito.

Produtor: Jean-Philippe Marchand  
Região: Borgonha - França

Grad. Alcoólica: 13,5%

Amadurecimento:  
12 meses em barricas de carvalho (100% novas).

100% Pinot Noir



Aves



Vitela



Carne de caça  
(Cervo, veado)



Carne vermelha

VTFRA07008-001





Tinto

2000

# Clos de La Roche Grand Cru



A filosofia de Jean-Philippe Marchand baseia-se no respeito pelo terroir e no desenvolvimento natural do caráter específico de cada denominação ou clima. As uvas são colhidas manualmente. As fermentações são realizadas em cubas de inox com controlo de temperatura e depois os vinhos estagiam em barricas de carvalho. É então necessário realizar gestos tradicionais como o topping e a trasfega, para que o resultado dos vinhos seja perfeito.

Produtor: Jean-Philippe Marchand | Grad. Alcoólica: 13,5%  
Região: Borgogne - França

Amadurecimento:  
18 meses em barricas de carvalho (50% novas).

100% Pinot Noir



Aves



Vitela



Carne de caça  
(Cervo, veado)



Carne vermelha

VTFRA07000-001



Tinto

2000

# Clos Vougeot Grand Cru



A filosofia de Jean-Philippe Marchand baseia-se no respeito pelo terroir e no desenvolvimento natural do caráter específico de cada denominação ou clima. As uvas são colhidas manualmente. As fermentações são realizadas em cubas de inox com controlo de temperatura e depois os vinhos estagiam em barricas de carvalho. É então necessário realizar gestos tradicionais como o topping e a trasfega, para que o resultado dos vinhos seja perfeito.

Produtor: Jean-Philippe Marchand  
Região: Borgogne - França

Grad. Alcoólica: 13,5%

Amadurecimento:  
18 meses em barricas de carvalho.

100% Pinot Noir



Aves



Vitela



Carne de caça  
(Cervo, veado)



Carne vermelha

VTFRA07000-002

Tinto

2000

# Latricieres Chambertin Grand Cru



A filosofia de Jean-Philippe Marchand baseia-se no respeito pelo terroir e no desenvolvimento natural do caráter específico de cada denominação ou clima. As uvas são colhidas manualmente. As fermentações são realizadas em cubas de inox com controlo de temperatura e depois os vinhos estagiam em barricas de carvalho. É então necessário realizar gestos tradicionais como o topping e a trasfega, para que o resultado dos vinhos seja perfeito.

Produtor: Jean-Philippe Marchand | Grad. Alcoólica: 13,5%  
Região: Bourgogne - França

Amadurecimento:  
18 meses em barricas de carvalho (50% novas).

100% Pinot Noir



Aves



Vitela



Carne de caça  
(Cervo, veado)



Carne vermelha

VTFRA07000-003



Tinto

2020

# Fixin Rouge



A filosofia de Jean-Philippe Marchand baseia-se no respeito pelo terroir e no desenvolvimento natural do carácter específico de cada denominação ou clima. As uvas são colhidas manualmente. As fermentações são realizadas em cubas de inox com controlo de temperatura e depois os vinhos estagiam em barricas de carvalho. É então necessário realizar gestos tradicionais como o topping e a trasfega, para que o resultado dos vinhos seja perfeito.

Produtor: Jean-Philippe Marchand  
Região: Borgogne - França

Grad. Alcoólica: 13%

Amadurecimento:  
10 meses em barricas de carvalho (1/4 novas).

100% Pinot Noir



Aves



Vitela





Carne de caça  
(Cervo, veado)



Carne vermelha

# TANYNO

**CONTATOS:**

 +55 (47) 3091-3039  
 [www.tanyno.com.br](http://www.tanyno.com.br)

