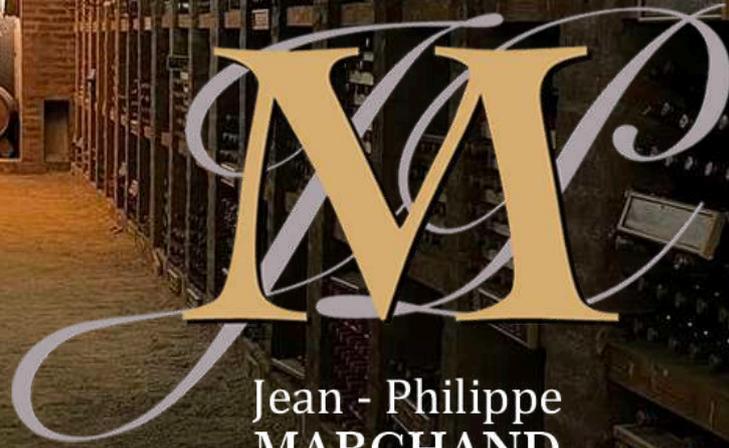


TANYNO



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: Bourgogne - 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 | Grad. Alcoólica: 13,5%
Região: Borgogne - França

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

