

Domaine Trapet Bourgogne chardonnay blanc sec 2020



Prix du produit :

153,60 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Jean-Louis TRAPET

Millésime: 2020

Appellation: Bourgogne

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: chardonnay



Description brève du produit :

Un joli chardonnay signé Trapet dans une année solaire, encore un peu jeune en 2023.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE TRAPET
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaire sur ce

Domaine Trapet Bourgogne blanc sec 2020 :

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : Chardonnay

90 ares 2 parcelles

VITICULTURE & VINIFICATION

«L'ancien domaine des Ducs de Bourgogne n'est ni la plus vaste, ni la plus importante des régions vinicoles du monde. Mais c'est de loin l'une des plus grandes quant à la qualité. Nulle part ailleurs le vin ne s'intègre autant à la vie quotidienne et nulle part ailleurs, on n'éprouve un tel amour honnête du vin ni une telle fierté de perfection.»

Alexis Lichine

CULTURE

Vins de vigneron, nos Bourgognes le sont à plusieurs titres. Nous sommes fiers en effet, du choix des parcelles à la naissance du vin, d'accompagner ces mosaïques de terroirs. Nous sommes fiers aussi de pouvoir proposer aux amateurs, des vins que nous, vigneron, apprécions, particulièrement lors de repas entre amis, complices d'une cuisine simple et conviviale. Nos papilles se réveilleront à l'idée du traditionnel casse-croûte des vendanges où tous réunis, nous entamons le jambon persillé et les fromages de chèvre accompagné de notre Bourgogne Blanc. Ces beaux raisins de Chardonnay substance de notre Bourgogne blanc mûrissent sur deux terroirs situés sur la commune de Marsannay: En Auvonne et En Varangée. Bien drainés, bien exposés, les deux sols assez proches quant à la structure, limoneuse et argilo-calcaire, présentent en surface de multiples petits cailloux restituant l'énergie accumulée. De ce vin, nous tirerons nous aussi notre énergie, pour «tenir notre ordon»* et couper nos raisins!

Un peu plus tard, lorsque que le soleil est au zénith et que la faim nous tenaille, nous aurons plaisir à déboucher une bonne bouteille de Passetoutgrains. Vin de plaisir, vin de soif, ce Passetoutgrains est le fruit de l'union tumultueuse entre ce gaillard de Gamay et ce subtil et racé Pinot Noir fin.

Au domaine, ces deux plants plongent leurs racines sur la parcelle de Grands Champs. Située sur le finage de Gevrey, ce terroir replanté par Louis et Jean Trapet en 1965, jouxte l'AOC Gevrey- Chambertin. Vins de vigneron, nos Bourgognes portent intrinsèquement la compétence de chacun, la fierté du bel ouvrage et la plus belle expression de leur terroir possible.