

# Domaine Trapet Bourgogne "pinot noir" rouge 2023



Prix du produit :

**153,12 €**

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Jean-Louis TRAPET

Millésime: 2023

Appellation: Bourgogne

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Wine Advocate (Parker): 88/100

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Un Pinot noir issus du *finage de Gevrey*.

Description du produit :

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

Commentaire sur ce

Domaine Trapet Bourgogne "pinot noir" rouge 2023 :

**Robert Parker's wine advocate** (William Kelley, janvier 2025) : **88/100**. *Exhibiting aromas of cherries, berries and spices, the 2023 Bourgogne Rouge is medium-bodied, with a lively core of fruit and chalky tannins. DRINK DATE : 2024-2030.*

---

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépage :** Pinot noir

75 ares 3 parcelles

*«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

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!

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.