

Domaine Trapet Chambertin Grand Cru rouge 2020



DOMAINE
TRAPET

Prix du produit :

800,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Jean-Louis TRAPET

Millésime: 2020

Appellation: Chambertin Grand Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Trapet Chambertin Grand Cru rouge 2020 :

Attention, la famille Trapet livrant ses vins non emballés, l'emballage de votre commande sera effectué "avec les moyens du bord", solide et financièrement assuré, mais pas nécessairement très esthétique.

Fiche technique rédigée par le domaine :

« Chambertin !... Son nom est d'une prestigieuse évocation. Le lieu est un des plus nobles qui soit. Cette noblesse, active et vivante renouvelle chaque été au soleil, le miracle de la nature »

Gaston Roupnel.

Cépage : Pinot noir

Superficie : 1 ha 90 ares, 3 parcelles la plus vieille plantée en 1919

Ce miracle de la nature, pressenti par Arthur Trapet un beau matin de mai 1919, lorsqu'il décida d'acheter sa première parcelle de Chambertin, nous tenons à en être dignes.

Jours après jours , saisons après saisons, nous oeuvrons pour faire vivre ce royal terroir. Ce finage assure, d'ailleurs le plus long règne de l' histoire. Sa première évocation date de 630, où le Duc Amalgaire donne aux religieux de l'abbaye de Bèze son vignoble d'élite. Un peu plus tard , en 1219, l'abbaye de Bèze située au nord-est de Dijon cède son domaine au chapitre de la cathédrale St Mammès de Langres. C'est à cette époque qu'apparaît la mention de « boschus de campo Bertuyn », bois de Chambertin voisin immédiat du Clos de Bèze. Il s'agit alors d'un champ possédé par un certain Bertin.

Au cours des siècles qui suivront, de nombreux propriétaires façonneront cette merveilleuse terre. « Les hommes changent mais la terre reste ».

Cette somptueuse terre où coule le sang bleu du Pinot Noir, est d'une composition géologique complexe. Le bas est marno-calcaire avec de superbes argiles à grande surface interne. La partie haute est beaucoup plus blanche et marneuse, ce qui a pour conséquence de ralentir le cycle végétatif et de conférer à ce vin joyau, un équilibre royal et rare!

Ce vin de Chambertin ouvre un univers infini, illimité, insaisissable, l'un des plus riches qui soit!

Description brève du produit :

Attention, la famille Trapet livrant ses vins non emballés, l'emballage de votre commande sera effectué "avec les moyens du bord", solide et financièrement assuré, mais pas nécessairement très esthétique.

Un des Grands Crus les plus mythiques de Bourgogne, avec la Romanée Conti et quelques autres. Interdiction d'y toucher avant de nombreuses années pour comprendre ce vin exceptionnel !