



***Chambertin
Grand Cru
2001
Domaine Jean-Louis Trapet
Biodynamie***

Caractéristiques

Région :	Bourgogne
Appellation :	Chambertin Grand Cru
Encépagement :	100% Pinot Noir
Age moyen des vignes :	50 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire
Situation :	Exposition Sud-Est en mi-coteaux
Production moyenne :	8000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	30 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle, égrappage partiel
Elevage :	18 mois en barriques de plusieurs vins
Vinificateur :	Jean-Louis Trapet
Propriétaire :	Famille Trapet

Analyse

Visuel :	Robe grenat légère évolution.
Olfactif :	Le nez est subtil et élégant. Derrière un premier abord un peu sauvage et forestier, on distingue des notes grillées, de marron glacé, de cuir et de tabac. La cerise griotte et la pivoine arrive à l'aération et complète ce superbe nez.
Gustatif :	La bouche est tout en dentelle. L'attaque est franche et les tanins sont d'une superbe complexité. Enfin la finale est fraîche et minérale, en queue de Paon...
Global :	Le toucher délicat d'un des plus grands vins rouges de la Côte de Nuits sur un millésime qui commence à s'harmoniser.

Dix-verres

Potentiel de garde :	2008 - 2025
Prix estimé à ce jour :	135€ TTC – Tarif club : 120€ TTC
Accords mets - vin :	Pintade rôtie
Service :	Servir à 17°C, carafer 1 heure