



Gevrey Chambertin

Ostrea 2006

Domaine Jean-Louis TRAPET

Caractéristiques

| | |
|-------------------------------|---|
| Région : | Bourgogne Côte de Nuits |
| Appellation : | Gevrey Chambertin |
| Encépagement : | Pinot Noir |
| Age moyen des vignes : | 45 ans |
| Sous-sol : | Argilo calcaire |
| Situation : | Coté Brochon exposition Est en coteaux |
| Vendanges : | Manuelles |
| Rendement moyen : | 40 hl/ha |
| Vinification : | Traditionnelle en cuve, vendange égrappée à 80% |
| Elevage : | 18 mois en fûts (dont 30% de fûts neufs) |
| Vinificateur : | Jean-Louis TRAPET |
| Propriétaire : | Domaine TRAPET |

Analyse

| | |
|-------------------|--|
| Visuel : | Robe rubis bel éclat. |
| Olfactif : | Le nez est pur et élégant. De subtiles notes de fruits rouges comme la cerise et la fraise sont complétées par des parfums de cassis frais et de fleurs (violette). On perçoit également, de manière très fugace, un peu de végétal / minéral (humus, terre humide). |
| Gustatif : | L'attaque de bouche se fait sur un beau croquant. La matière est là, qui se déroule harmonieusement sur le palais. Les tanins sont fins et mûrs. La fin de bouche fait saliver et nous laisse une agréable saveur de fruit croquant. |
| Global : | Un beau travail sur la finesse et le respect du fruit, qui rend cette cuvée de Gevrey Chambertin subtile et digeste, avec néanmoins beaucoup de fond. |

Dix-verres

| | |
|-----------------------------|--------------------------|
| Apogée : | 2008 - 2015 |
| Accords mets - vin : | Pintade fermière au four |
| Service : | Servir à 17° C |