

Domaine Rossignol Trapet – G.C.* | Chapelle-Chambertin France (COTE D'OR) – 2016

Domaine

Dom. Rossignol Trapet

Un domaine né du succès de Louis Trapet, figure historique des Côtes de nuits. La tradition viticole avec la famille Rossignol remonte au XVIe siècle et au XVIIIe siècle avec la famille Trapet. Ils ont uni leurs forces et réuni leurs siècles de savoir-faire et, depuis, cultivent ensemble le Pinot Noir en Bourgogne. Aujourd'hui, cette ferme de 11 hectares est dirigée par ses deux fils.

Vinification

Après le pressurage et la fermentation alcoolique, les vins sont transférés en fûts, dont une partie dans des fûts de chêne neufs. La longue période d'élevage favorise une maturation optimale, créant ainsi une belle complexité et stabilité dans le vin.

Dégustation

Cette vin présente une couleur rouge intense. Au nez, on distingue particulièrement les arômes de cerises, de cassis et de fines framboises. En bouche, nous découvrons un vin mi-corsé avec des impressions de petites baies rouges et de fraises. Le vin offre une belle fraîcheur, grâce à l'acidité typiquement élevée du pinot noir. La caractéristique de leur vinification réside dans la présence marquée des tanins, permettant au vin d'évoluer facilement pendant des décennies.

Mets adaptées

Gibier - aïelles | Salades | Charcuterie | Canard

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Pinot Noir (100%)

Viticulture: Biodynamisch

Stocker (années): > 10

Servir à: 16°C

