



GÉRARD, ANNE-SOPHIE & ISABELLE THOMAS

Viticulteurs

« Les vignobles sont soigneusement cultivés et bénéficient d'une exposition idéale et d'un terroir unique. »

Établi à Saint-Aubin, petit village vigneron du sud de la Côte de Beaune niché au cœur de la Bourgogne, le domaine Gérard Thomas incarne l'excellence viticole depuis des générations. Fondé par Hippolyte Thomas et désormais géré par Gérard et ses deux filles, ce domaine s'attache à faire fructifier l'héritage familial et à perpétuer avec passion la tradition artisanale de la production de vins d'exception. Étendus sur 12 hectares entre les communes de Saint-Aubin, Meursault, Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet, les vignobles, essentiellement plantés en chardonnay, sont soigneusement cultivés et bénéficient d'une exposition idéale et d'un terroir unique qui confèrent aux cépages une expression rare. Les vins du domaine Gérard Thomas, principalement blancs, captivent tant par leur élégance que par leur complexité aromatique. La vinification, précise et minutieuse, préserve la pureté du fruit et révèle la finesse des tanins. Soucieux d'adopter une démarche durable, le domaine Gérard Thomas conjugue traditions et pratiques respectueuses de l'environnement. Cette approche responsable se reflète dans chaque bouteille, où la passion du vin rencontre le respect de la terre. Une terre noble. Une terre précieuse chargée d'histoire. L'histoire de Gérard Thomas et de sa famille.



PULIGNY-MONTRACHET

« Le Trézin » 2021, domaine Gérard Thomas & filles

Saint-Aubin, Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet..., les villages s'égrènent comme autant de promesses. Promesses de grands crus et de belles dégustations. Fidèle à sa réputation, la Côte de Beaune nous offre un trésor, Le Trézin, sur une parcelle classée au patrimoine mondial de l'Unesco. Ici, le sol est calcaire, vecteur d'une belle minéralité. Mais en bouche, les arômes sont riches. Notes de raisin mûr, de pâte d'amande, de noisette et de viennoiseries, le Trézin est généreux, à la fois complexe et subtil. Fruit d'une vendange manuelle et d'une méthode de travail unique, héritage familial ô combien précieux. Élevage en fûts de chêne, bâtonnages réguliers mais peu fréquents, assemblage cuvée par cuvée, chaque détail compte et chaque détail fait la différence. Gérard Thomas veille au grain, exigeant et méticuleux. Au nom des ancêtres et au nom de la terre.



-  **DISPONIBILITÉ :**
Toute l'année
-  **CONDITIONNEMENT :**
Bouteille de 75 cl
-  **DÉLAIS DE LIVRAISON :**
10 jours
-  **ORIGINE :**
Bourgogne-Franche-Comté

