



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Chambertin Grand Cru 2004

2004 La clé de la réussite : Une viticulture sans relâche, exigeante, soignée et précise. Après un été frais et maussade, le mois de septembre est magnifique avec un ensoleillement supérieur à la normale et des températures élevées, ce qui a permis d'attendre la bonne maturité des raisins et de commencer les vendanges la dernière semaine de septembre. Grâce à un travail de tri minutieux (table de tri précédée d'une table vibrante), les vins rouges après vinification se montrent bien structurés avec de belles robes et destinés à un beau potentiel de garde.

CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement: 100% Pinot Noir à jus blanc sur 0,84 hectare.

TERROIR

Sol profond, brun en surface, très évolué. Gros blocs de calcaires fissurés en sous-sol. Exposition plein est.

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main puis sont triés et totalement égrappés. La cuvaison a duré 20 jours à température contrôlée en cuves bois. Nous effectuons un pigeage deux fois par jour pendant la phase active de la fermentation alcoolique. La fermentation malolactique est réalisée à 100%. L'élevage se fait à 100% en fûts de chêne.

Durée de l'élevage: 23 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2005

ROBE: Belle robe rouge rubis intense aux reflets violacés.

NEZ: Riche et complexe avec des arômes de fruits très noirs, très mûrs évoluant sur des notes fumées et toastées.

BOUCHE: Chaleureuse avec des saveurs épicées, poivrées, toastées et réglissées. En final, les tanins sont denses, mûrs et serrés.

