DOMAINE JACQUES PRIEUR

Chevalier-Montrachet 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% Chardonnay sur une parcelle de 0,13 hectare.

TERROIR

Haut de coteau, plein Est. Sol mince, caillouteux. Sol de recouvrement, affleurement de marnes blanches.

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main en petites caisses puis les grappes entières sont pressées dans un pressoir pneumatique. Le jus a été débourbé après pressurage pendant 12 à 14 heures à température contrôlée. La fermentation alcoolique et l'élevage se font 100% en fûts de chêne neufs avec bâtonnage des lies. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.
Durée de l'élevage: 23 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2005
ROBE: Très belle robe or-vert aux reflets gris-argentés.
NEZ: Iodé et minéral avec des arômes de pierre à fusil et de notes de truffes et de champignons, évoluant sur des notes de brioche, de beurre et de noisette fraîche.
BOUCHE: Intense et très distinguée, elle s'exprime avec beaucoup de finesse et de ciselé sur des notes épicées et toastées.