



# DOMAINE JACQUES PRIEUR

## Chevalier-Montrachet Grand Cru 2006

2006: Beau millésime, très classique, qui a connu un mois de juillet caniculaire. Très grande année pour les vins blancs: vins riches et opulents. Joli millésime de plaisir et de gourmandise pour les vins rouges qui sont aujourd'hui, délicieux à boire.

### 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 est 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 neufs avec bâtonnage des lies. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.  
Durée de l'élevage: 19 mois.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2008 (après la mise en bouteille).  
ROBE: Or vert avec des reflets gris-argentés.  
NEZ: Nez discret tout en finesse sur des notes de fruits secs et de pâte d'amande.  
BOUCHE: Densité et puissance: citron confit, agrumes confits, épices douces. Très belle minéralité en finale de bouche.  
Ce vin peut vieillir 7 à 10 ans.



PULIGNY  
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS  
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE  
MUSIGNY

GEVREY  
CHAMBERTIN