



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Corton-Bressandes 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

Encépagement: 100% Pinot Noir.

TERROIR

Vigne située sur la colline des Grands Crus de Corton. Son orientation Sud-Est et sa légère déclivité garantissent une parfaite maturité des raisins. Le sol argilo-calcaire avec présence de pierres, lié à l'orientation, favorise quelles que soient les conditions climatiques de l'année, une exceptionnelle précocité de la maturité des raisins.

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main puis sont triés et totalement égrappés. La cuvaison a duré 17 jours. 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 fait à 100% en fûts de chêne neufs. Durée de l'élevage: 23 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en Avril 2012

ROBE: Joli rubis rouge aux reflets rouge-brique, légèrement cuivrés.

NEZ: Notes noyau de cerise, cerise à l'eau de vie. Notes réglissées, légèrement sous-bois, tabac.

BOUCHE: Très réglissé, mentholé, zan, café torréfié. Tanins mûrs et épicées. Bonne évolution et belle tenue.

