



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Corton-Charlemagne 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 0,22 hectare.

TERROIR

Vigne située sur la colline des Grands Crus de Corton. Orientée plein est, elle surplombe les villages de Ladoix-Serrigny et grimpe jusqu'à la lisière du bois. Le sol est pentu et très crayeux, gage d'une intense minéralité.

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 en fûts de chêne neufs avec bâtonnage des lies. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.
Durée de l'élevage: 21 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2008

ROBE: Or avec des reflets gris argentés.

NEZ: Notes truffées et beurrées, évoluant sur l'amande fraîche.

BOUCHE: Puissance et richesse, structure large, saveurs minérales intenses. Longueur et tenue fantastiques en finale de bouche.



PULIGNY
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE
MUSIGNY

GEVREY
CHAMBERTIN