



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Puligny-Montrachet Les Combettes Premier Cru 2004

2004 The key to success: A continuous, demanding, careful and precise winemaking. After a cool and grey summer, September was splendid with excessive sunshine and high temperatures, that allowed the grapes to ripen perfectly and us to started harvesting in the last week of September. Thanks to a careful work at the sorting table, the red wines are well structured with beautiful colour and have an amazing ageing potential potential.

CÉPAGE & SUPERFICIE

L'encépagement est de 100% Chardonnay sur une parcelle de 1,50 hectare.

TERROIR

Belle vigne au coeur des Grands Terroirs de Chardonnay de la Côte de Beaune. Orientée sud-est, elle domine le coteau du village de Puligny-Montrachet. Sol argilo-calcaire avec une forte présence de cailloux favorisant une forte maturité.

VINIFICATION & ELEPAGE

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. La fermentation alcoolique et l'élevage se font 100% en fûts de chêne avec bâtonnage des lies. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.
Duré de l'élevage: 19 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2005

ROBE: Belle robe or blanc aux reflets gris-argentés.

NEZ: Très délicat, fin et aérien, avec des notes très douces et très suaves de raisins de Corinthe, de beurre et de caramel au lait, évoluant sur des arômes mentholés très rafraîchissants.

BOUCHE: Dense et savoureuse avec des saveurs pralinées, épicées et minérales. La finale de bouche exprime beaucoup de puissance, de longueur.



PULIGNY
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE
MUSIGNY

GEVREY
CHAMBERTIN