DOMAINE JACQUES PRIEUR

Volnay Clos des Santenots Premier 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

L'encépagement est 100% Pinot Noir à jus blanc sur une parcelle de 1,19 hectare.

TERROIR

Situé au coeur des Santenots du Milieu, sur un sol brun, riche en manganèse, reposant sur un calcaire dur, arrondi de type pierres percées. Sol en pente: drainage naturel parfait. Exposition plein Est à mi-coteau.

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main puis triés et totalement égrappés. La cuvaison a duré 15 jours à température contrôlée en cuves bois ouvertes. Nous effectuons un pigeage 2 fois par jour pendant la phase active de la fermentation alcoolique. La fermentation malolactique est réalisée à 100%. L'élevage se fait à 100% en fûts de chêne.
Durée de l'élevage: 20 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2005
ROBE: Belle robe rouge-rubis intense aux reflets violacés.
NEZ: Très floral et suave avec des arômes de violette et de réglisse.
BOUCHE: Tendre et enrobée, elle révèle des saveurs agréables de cacao, de chocolat noir, d'épices douces et de poivre blanc... En finale de bouche, les tanins sont mûrs et fondus.