



# DOMAINE JACQUES PRIEUR

## Volnay Santenots Premier 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% Pinot Noir à jus blanc sur une parcelle de 0,56 hectare.

### TERROIR

Cette vigne située sur la commune de Meursault à la particularité de produire du VOLNAY-SANTENOTS 1er cru rouge si elle est plantée en Pinot Noir et du MEURSAULT-SANTENOTS 1er cru en blanc si elle est plantée en Chardonnay. Ce terroir baigné de soleil du matin au soir, produit des vins bouquetés et charmeurs avec des tanins racés.

### VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main puis sont triés et totalement égrappés. La cuvaison a duré 16 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: 15 mois.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2008 (après la mise en bouteille)

ROBE: Rouge rubis sombre et soutenue.

NEZ: Très épicé (épices douces). Fruits secs.

BOUCHE: Très savoureuse, sur des notes de fruits rouges mûrs. Tanins veloutés, épicés et désaltérants.



PULIGNY  
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS  
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE  
MUSIGNY

GEVREY  
CHAMBERTIN