



# DOMAINE JACQUES PRIEUR

## Volnay Santenots Premier Cru 2012

2012 l'année du vigneron virtuose !

Les conditions climatiques de l'année 2012 nous ont rappelé que la nature est plus forte que tout et tant mieux... !!

La vigne, tout au long du cycle végétatif et jusqu'à la maturité finale des raisins a rencontré tout ce que les éléments naturels peuvent lui faire subir : gels d'hiver et de printemps, floraison difficile (cou lure et millerandage), chaleur et orages de grêle localisés, grande amplitude des températures au printemps et en été ainsi que de fortes pressions du mildiou et de l'Oïdium !

Tous ces phénomènes ont eu pour conséquence une baisse très importante de la production, mais la nature rétablissant souvent très bien les choses, la rareté a permis aux raisins de très bien mûrir et de conserver un très bon état sanitaire.

Les premières dégustations montrent des vins harmonieux et savoureux avec un fruité frais et précis et une belle densité en bouche.

### CÉPAGE & SUPERFICIE

L'encépagement est 100% Pinot Noir à jus blanc sur une parcelle de 0,59 hectare.

### TERROIR

Issue de nos vignes plantées en 1997 dans notre monopole du Clos des Santenots. Cette sélection intra parcellaire offre des vins bouquetés et charmeurs avec des tanins racés.

### VINIFICATION & ELEPAGE

Les raisins sont vendangés à la main puis sont triés et totalement égrappés. La cuvaison a duré 19 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: 16 mois.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en février 2014

ROBE: Très jolie robe rouge sombre intense et profonde.

NEZ: Aérien sur la finesse et les notes florales (violette). A l'aération, notes toastées, torréfiées.

BOUCHE: Ample, texture enrobée sur un fruité noir frais savoureux, une pointe de chocolat noir et de café-moka. Tanins mûrs et veloutés.

