



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Beaune Champs-Pimont Premier Cru 2002

2002 est un millésime de précision, avec de la pureté, une belle maturité et un état sanitaire parfait, tous les raisins étaient très sains, sans pourriture. La grandeur de ce millésime dépend évidemment de la grandeur du terroir mais les vins sont bien à leur place: avec du fruit, tout en délicatesse, avec une belle maturité des tanins.

Le pinot s'exprime très bien et dévoile toute sa finesse et son raffinement. Le millésime 2002 est celui du fruit et de l'élégance, ils peuvent encore reposer tranquillement jusqu'en 2012.

CÉPAGE

Encépagement: 100% Pinot Noir.

TERROIR

Grande parcelle au nom évocateur "Les Champs au pied du mont" escalade le coteau derrière le faubourg de Beaune. Cette vigne orientée plein Est produit aussi bien du blanc que du rouge. Le Pinot Noir dans sa partie inférieure bénéficie d'un sol très argileux garant de vins colorés et puissants. La forte proportion de fer fait souvent ressortir des notes suitées ou fumées.

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main en petites caisses puis triés et totalement éraflés. La macération a duré 17 jours à température contrôlée en cuves bois ouvertes. Nous effectuons un pigeage 2 fois par jour pendant la fermentation alcoolique. La fermentation malolactique est réalisée à 100%. L'élevage se fait à 100% en fût de chêne.

Durée de l'élevage: 18 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2003

ROBE: Rouge sombre, profonde et intense.

NEZ: Développe des notes de petits fruits macérés à grains (framboise, cassis) évoluant sur des notes légèrement fumées.

BOUCHE: S'exprime sur des notes réglissées, mentholées et légèrement toastées. Les tanins sont denses, chaleureux et profonds.

