



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Beaune Champs-Pimont 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% Chardonnay sur une parcelle de 1,20 hectare.

TERROIR

Grande parcelle au nom évocateur "Les Champs aux pieds du mont" escalade le coteau derrière le Faubourg de Beaune. Cette vigne orientée plein est produit aussi bien du blanc que du rouge. Le Chardonnay dans sa partie supérieure bénéficie d'un sol crayeux garant d'originalité et minéralité. Des notes salines relèvent souvent la fin de bouche.

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main en petites caisses puis les grappes entières sont pressées dans un pressoir pneumatique. La fermentation alcoolique et l'élevage se font 100% en fûts de chêne avec bâtonnage des lies. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.
Durée de l'élevage: 19 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en novembre 2009
ROBE: Or-vert avec des reflets dorés.
NEZ: Riche et complexe: fruits jaunes, acacia, pain chaud toasté et notes anisées.
BOUCHE: Ample, veloutée, chaleureuse, minérale et d'une belle fraîcheur désaltérante en finale de bouche.



PULIGNY
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE
MUSIGNY

GEVREY
CHAMBERTIN