



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% Pinot Noir sur une parcelle de 2,28 hectares.

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 22 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: 16 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2008 (après la mise en bouteille)

ROBE: Belle robe, rouge soutenu, classique avec des reflets violets.

NEZ: Notes épicées, fumées, toastées et de terre fraîche qui sont caractéristiques du terroir argileux et riche en fer.

BOUCHE: Fruitée (cerise fraîche, noyau de cerise), épicée (poivre, vanille, muscade). Finale de bouche chaleureuse sur des tanins puissants et mûrs.

Ce vin est à boire et peut se garder 5 à 7 ans environ.



PULIGNY
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE
MUSIGNY

GEVREY
CHAMBERTIN