



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Beaune Clos de la Féguine 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.

Les blancs sont de très grands vins de garde, presque fermés aujourd'hui, en 2007.

CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement: 100% Chardonnay sur une parcelle de 0,27 hectare.

TERROIR

Exposition plein Sud. Très pentu. Sol mince, brun clair, léger de nature limoneuse et argilo-calcaire. Calcaires fissurés. Anciennes carrières de pierre. Drainage parfait.

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 alcoolique est réalisée à 100%.

Durée de l'élevage: 15 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2003

ROBE: Belle robe or vert aux reflets gris-argent.

NEZ: Très expressif et chaleureux, développe des notes de pâte d'amande, de noisettes grillées et de fleurs d'acacias.

BOUCHE: Saveurs minérales, toastées, grillées et finement acidulées. La finale en bouche est désaltérante.



PULIGNY
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE
MUSIGNY

GEVREY
CHAMBERTIN