



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Beaune Clos de la Féguine Premier Cru 2005

2005 Millésime du siècle: Toutes les conditions ont été réunies pour faire de 2005 une année d'exception.

Les vins rouges sont très purs, riches, puissants et denses. Ce sont de grands vins de garde, à attendre. Patience ils n'en seront que meilleurs.

CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement: 100% Pinot Noir à jus blanc sur une parcelle de 1,47 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 puis sont triés et totalement égrappés. La cuvaison a duré 20 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 2006

ROBE: Rouge rubis intense aux reflets violacés, grenats soutenus.

NEZ: Notes de petits fruits noirs (mûre, myrtille) évoluant sur des notes de tabac et d'épices (poivre-muscade).

BOUCHE: Savoureuse, sur des saveurs réglissées, épicées et chocolatées, évoluant sur des arômes de cerise mûre. Les tanins sont denses et mûrs.



PULIGNY
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE
MUSIGNY

GEVREY
CHAMBERTIN