



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Beaune Clos de la Féguine Premier Cru 2005

2005 est le millésime du siècle, dit-on et lit-on partout. Effectivement, on peut déjà se rendre compte du potentiel de cette année magnifique. Très grande année et bons très jeunes en plus, même s'il ne faut pas conseiller aux amateurs de les sortir tout de suite... patience, ils n'en seront que meilleurs.

Les blancs sont relativement fermés aujourd'hui (en 2007), pas très aromatiques, riches en tanins mûrs et avec une belle minéralité. Gardez-les le plus longtemps possible.

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: 16 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2006

ROBE: Or vert aux reflets argentés, limpide et brillante.

NEZ: Amande fraîche, mie de pain, pain chaud, toasté, notes fumées et minérales.

BOUCHE: Saveurs épicées minérales et toastées évoluant sur des notes fraîches et acidulées.

Finale de bouche chaleureuse et persistante.



PULIGNY
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE
MUSIGNY

GEVREY
CHAMBERTIN