DOMAINE JACQUES PRIEUR

Beaune Clos de la Féguine 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

Encépagement: 100% Pinot Noir.

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 . Durée de l'élevage: 15 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2008 (après la mise en bouteille)
ROBE: Rouge magnifique rouge velours sombre et profonde.
NEZ: Cerise, noyau de cerise et amande fraîche.
BOUCHE: Notes toastées, épicées et fruitées. Les tanins sont fins et mûrs.
Ce vin est prêt à boire et peut se garder 5 à 7 ans.