



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 & 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: 19 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2008 (après la mise en bouteille)
ROBE: Or-vert aux reflets gris argentés.
NEZ: Toasté, pain chaud grillé. Amande grillée.
BOUCHE: Notes épicées et minérales. Fruits jaunes. La finale de bouche est puissante sur une salinité désaltérante.
Ce vin est prêt à boire et peut se garder 5 à 7 ans.



PULIGNY
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE
MUSIGNY

GEVREY
CHAMBERTIN