



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Beaune Clos de la Féguine Premier Cru 2016

26-28 avril 2016 : Épisode de gel dévastateur !

Après un hiver très doux et une deuxième quinzaine d'avril printanière. Le débourrement de la vigne est rapide mais l'arrivée d'un front froid (à la fin du mois) en présence d'une forte humidité anéantit les parcelles les mieux exposées du vignoble.

La vigne progresse lentement après cet épisode de gel. Grâce à un très bel été chaud et sec, la véraison s'enclenche rapidement à la mi-août et la maturité des raisins évolue à un rythme soutenu.

Les vendanges commencent le 20 septembre 2016 et l'état sanitaire est parfait.

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. La fermentation alcoolique est réalisée à 100%.

Durée de l'élevage : 17 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en avril 2018

ROBE : Or-vert brillant, reflets gris-argentés lumineux.

NEZ : Sur des notes finement anisées, enrobées par un léger toasté. Nez qui évolue sur des notes florales (fleurs blanches/acacia).

BOUCHE : Dynamique, fraîche et énergique. Finale de bouche savoureuse et sur une sapidité persistante.



PULIGNY
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE
MUSIGNY

GEVREY
CHAMBERTIN