DOMAINE JACQUES PRIEUR

Beaune Clos de la Féguine Premier Cru 2022

Millésime 2022

« Année la plus chaude depuis le début du 20ème siècle. Forte résilience de la vigne »

Malgré un déficit hydrique qui se fait sentir dès la fin de l'hiver et des températures élevées à partir du mois de mai, la vigne se développe très rapidement et vers le 26 mai, la floraison est terminée. 2022 atteint le même niveau de précocité que 2020 à ce stade.
Les pluies de juin (120 mm en moyenne) ont compensé une partie du manque d'eau et les fortes chaleurs de l'été n'ont pas bloqué le cycle de la vigne.
La véraison s'achève vers le 15/20 août et les quelques millimètres (20 mm) de précipitations mi-août aident à l'achèvement de la maturité des raisins.
Début des vendanges le 29 août pour le Domaine Jacques Prieur.

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 16 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 février 2024
ROBE : Rouge rubis intense et sombre.
NEZ : Fruité noir. A l'aération, notes florales (pétales de rose), chair de cerise noire fraîche et juteuse.
BOUCHE : Savoureuse et juteuse. Fruité mûr et digeste. Tanins mûrs, suaves et denses.