



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Beaune Grèves Premier Cru 2002

2002 est un millésime de précision, avec de la pureté, une belle maturité et un état sanitaire parfait, tous les raisins étaient très sains, sans pourriture. La grandeur de ce millésime dépend évidemment de la grandeur du terroir mais les vins sont bien à leur place: avec du fruit, tout en délicatesse, avec une belle maturité des tanins.

Le pinot s'exprime très bien et dévoile toute sa finesse et son raffinement. Le millésime 2002 est celui du fruit et de l'élégance, ils peuvent encore reposer tranquillement jusqu'en 2012.

CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement: 100% Pinot Noir à jus blanc sur une parcelle de 1,70 hectare.

TERROIR

Belle parcelle surplombant les faubourgs de Beaune.

Sol argilo-calcaire avec prédominance de grèves (petits cailloux) et de sable. La silice contenue dans ce dernier, favorise la chaleur et la lumière, gages de maturité. Les vins sont reconnaissables par leurs côtés fins et fruités.

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main en petites caisses puis sont triés et totalement éraflés. La macération a duré 24 jours à température contrôlée en cuves bois ouvertes. Nous effectuons un pigeage 2 fois par jour pendant la fermentation alcoolique. La fermentation malolactique est réalisée à 100%. L'élevage se fait à 100% en fûts de chêne.

Durée de l'élevage: 18 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2003

ROBE: Rouge rubis, intense et lumineuse.

NEZ: Frais et délicat avec des arômes de fruits rouges.

BOUCHE: Puissante et équilibrée avec des saveurs de petits fruits noirs (mûre, groseille) et d'épices douces. Les tanins sont mûrs et granuleux.



PULIGNY
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE
MUSIGNY

GEVREY
CHAMBERTIN