DOMAINE JACQUES PRIEUR

Beaune Grèves 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

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 16 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: 15 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2008 (après la mise en bouteille)
ROBE: Rouge rubis intense.
NEZ: Arômes de cerise confite et notes épicées.
BOUCHE:Fruitée et épicée. Les tanins sont fins et mûrs.
Ce vin est prêt à boire et peut se garder 5 ans environ.