



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Beaune Grèves 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 0,54 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 les grappes entières sont pressées dans un pressoir pneumatique. La fermentation alcoolique et l'élevage se font 100% en fûts de chêne. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.

Durée de l'élevage : 17 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en février 2018

ROBE : Or vert lumineux, reflets argentés.

NEZ : Fruits de la passion, abricot, notes vanillées, grande précision et subtilité.

BOUCHE : Fraîche, dense, onctueuse et énergique à la fois. Notes citronnées. Finale de bouche savoureuse.



PULIGNY
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE
MUSIGNY

GEVREY
CHAMBERTIN