DOMAINE JACQUES PRIEUR

Chambertin Grand Cru 2005

2005 Millésime du siècle: Toutes les conditions ont été réunies pour faire de 2005 une année d'exception.
Les vins rouges sont très purs, riches, puissants et denses. Ce sont de grands vins de garde, à attendre. Patience ils n'en seront que meilleurs.

CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement: 100% Pinot Noir à jus blanc sur 0,84 hectare.

TERROIR

Sol profond, brun en surface, très évolué. Gros blocs de calcaires fissurés en sous-sol. Exposition plein est.

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main puis sont triés et totalement égrappés. La cuvaison a duré 21 jours à température contrôlée en cuves bois. Nous effectuons un pigeage deux 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 neufs.
Durée de l'élevage: 18 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2006
ROBE: Belle robe intense avec de belles notes violines.
NEZ: Riche et très puissant, le caractère du vin se dévoile sur des notes de fruits noirs et d'épices.
BOUCHE: L'attaque est puissante mais suave. L'équilibre est parfait entre les notes de cassis, de poivre et une touche fumée subtile. La puissance du terroir s'exprime jusqu'à la finale longue et dense.