DOMAINE JACQUES PRIEUR

Chambertin Grand Cru 2015

2015 Ensoleillement exceptionnel !

Le millésime 2015 a bénéficié de conditions climatiques tout à fait exceptionnelles avec un ensoleillement excédentaire, une pluviométrie très faible et des températures en juin et juillet très élevées.
La forte luminosité et la chaleur ont marqué ce millésime par la rapidité de son cycle végétatif et certains stades tels que la floraison début juin et la véraison début août ont été fulgurants.
Le début de récolte au Domaine a eu lieu, le 3 septembre pour les Chardonnays et le 7 septembre pour les Pinots Noirs.
2015 s'illustre une nouvelle fois comme un millésime extrêmement précoce et rejoint les années 2003, 2007 et 2011.
Les premières dégustations montrent des vins blancs généreux et des vins rouges raffinés.

CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement : 100% Pinot Noir à jus blanc sur 0,49 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 19 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.
Durée de l'élevage : 20 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en juin 2017
ROBE : Rouge rubis sombre.
NEZ : Elégance, finesse et raffinement sur des notes de petits fruits noirs mûrs et frais, délicatement épicées.
BOUCHE : Harmonieuse et savoureuse sur un fruité noir raffiné et agrémenté par des notes délicatement toastées et fumées. Les tanins en finale de bouche sont d'un joli toucher soyeux et satiné.