



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Chevalier-Montrachet Grand 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 & SUPERFICIE

Encépagement: 100% Chardonnay sur une parcelle de 0,13 hectare.

TERROIR

Haut de coteau, plein Est. Sol mince, caillouteux. Sol de recouvrement, affleurement de marnes blanches.

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main en petites caisses puis les grappes entières sont pressées dans un pressoir pneumatique. Le jus est débourbé après pressurage pendant 12 à 14 heures à température contrôlée. La fermentation alcoolique et l'élevage se font 100% en fûts de chêne neufs neufs avec bâtonnage des lies. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.
Durée de l'élevage: 19 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2008 (après la mise en bouteille).
ROBE: Or vert avec des reflets gris-argentés.
NEZ: Nez discret tout en finesse sur des notes de fruits secs et de pâte d'amande.
BOUCHE: Densité et puissance: citron confit, agrumes confits, épices douces. Très belle minéralité en finale de bouche.
Ce vin peut vieillir 7 à 10 ans.



PULIGNY
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE
MUSIGNY

GEVREY
CHAMBERTIN