DOMAINE JACQUES PRIEUR

Clos Vougeot Grand Cru 2004

2004 La clé de la réussite : Une viticulture sans relâche, exigeante, soignée et précise.
Après un été frais et maussade, le mois de septembre est magnifique avec un ensoleillement supérieur à la normale et des températures élevées, ce qui a permis d'attendre la bonne maturité des raisins et de commencer les vendanges la dernière semaine de septembre.
Grâce à un travail de tri minutieux (table de tri précédée d'une table vibrante), les vins rouges après vinification se montrent bien structurés avec de belles robes et destinés à un beau potentiel de garde.

CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement: 100% Pinot Noir à jus blanc sur une parcelle de 1,28 hectare.

TERROIR

Grand Clos de 50 hectares créé par les Moines de Cîteaux. Le Château du Clos Vougeot abritait leur cellier, et sert maintenant à la Confrérie des Chevaliers du Tastevin.
L'argile domine ce terroir, qui produit des vins puissants et structurés un peu rustiques dans leur prime jeunesse.

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main puis triés et totalement égrappés. La cuvaison a duré 22 jours à température contrôlée en cuves bois ouvertes. Nous effectuons un pigeage 2 fois par jour pendant la phase active de la fermentation alcoolique. La fermentation malo-lactique est réalisée à 100%.L'élevage se fait à 100% en fûts de chêne neufs.
Durée de l'élevage: 23 mois environ.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2005
ROBE: Belle robe rouge rubis intense aux reflets violacés.
NEZ: Très pur et très franc avec des arômes de petits fruits noirs évoluant sur des notes réglissées et épicées.
BOUCHE: Dense et riche avec des saveurs d'épices douces, de truffe, de tabac et de petits fruits des bois. En finale de bouche les tanins sont puissants, denses et très rafraîchissants.