DOMAINE JACQUES PRIEUR

Clos Vougeot 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 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 24 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: 20 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2006
ROBE: Belle robe rouge rubis noire intense et profonde aux reflets violacés soutenus.
NEZ: Arômes de petits fruits noirs (myrtille, mûre, cerise noire) évoluant sur des notes épicées (muscade), fumées et toastées.
BOUCHE: S'exprime sur des notes toastées de pain grillé, de chocolat noir, de menthol et de fruits très murs.