



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Corton-Bressandes Grand Cru 2001

2001 est un millésime qui a connu quelques incidents climatiques: passage de grêle sur la Côte de Beaune. Beaune, Volnay et Pommard ont été particulièrement touchés début août par les caprices du ciel. Résultat: Des vins sur le fruit mais pas très concentrés, à ne pas laisser trop vieillir. La Côte de Nuits s'en sort mieux avec des vins très raffinés, très Pinot, racés avec beaucoup de finesse.

CÉPAGE & SUPERFICIE

L'encépagement est 100% Pinot Noir sur une parcelle de 0,73 hectare.

TERROIR

Vigne située sur la colline des Grands Crus de Corton. Son orientation sud-est et sa légère déclivité garantissent une parfaite maturité des raisins. Le sol argilo-calcaire avec présence de pierres, lié à l'orientation, favorise quelque soit les conditions climatiques de l'année, une exceptionnelle précocité de la maturité des raisins.

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main puis sont triés et totalement égrappés. La cuvaison a duré 19 jours. 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 fait à 100% en fûts de chêne neufs. Durée de l'élevage: 20 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2002

ROBE: Très belle robe rouge rubis éclatante avec des reflets violets.

NEZ: S'exprime sur des notes de cerise noire, de liqueur de cerise, de réglisse et de chocolat.

BOUCHE: Dense, épicée, réglissée et chaleureuse. Le fond de bouche est grillé et toasté. Les tanins sont sérieux et mûrs.



PULIGNY
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE
MUSIGNY

GEVREY
CHAMBERTIN