DOMAINE JACQUES PRIEUR

Corton-Bressandes Grand Cru 2002

2002 est un millésime de précision, avec de la pureté, une belle maturité et un état sanitaire parfait, tous les raisins étaient très sains, sans pourriture. La grandeur de ce millésime dépend évidemment de la grandeur du terroir mais les vins sont bien à leur place: avec du fruit, tout en délicatesse, avec une belle maturité des tanins.
Le pinot s'exprime très bien et dévoile toute sa finesse et son raffinement. Le millésime 2002 est celui du fruit et de l'élégance, ils peuvent encore reposer tranquillement jusqu'en 2012.

CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement: 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 garanti une parfaite maturité des raisins.
Le sol argilo-calcaire avec présence de pierres, favorise des vins colorés puissants avec de la mâche.Vigne située sur la colline des Grands Crus de Corton. Son orientation sud-est et sa légère déclivité garantissent une parfaite maturité des raisins.

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main puis sont triés et totalement égrappés. La cuvaison a duré 20 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 2003
ROBE: très belle robe rouge rubis sombre et intense.
NEZ: Développe des notes fumées, toastées et réglissées.
BOUCHE: Chaleureuse et dense, révèle des saveurs de chocolat noir de truffe, d'épices et de réglisse, évoluant sur des tanins profonds et soyeux.