



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Corton-Bressandes Grand Cru 2003

2003 : la canicule a sévi dans toute l'Europe. Les conditions n'étaient pas optimales, il a fallu vendanger très précocement, et donc s'adapter aux conditions extraordinaires: vendanger le matin (certains le soir), en utilisant des systèmes de refroidissement dans les caves. Les raisins étaient minuscules avec très peu de jus, peu de tri à faire, et ils étaient très sains et très riches en polyphénols (ces familles de molécules organiques, du métabolisme secondaire des plantes, sont connus pour leurs effets bénéfiques sur la santé, en particulier grâce à leur rôle antioxydant).

CÉPAGE

Encépagement: 100% Pinot Noir.

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 quelles que soient 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 18 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.

Durée de l'élevage: 16 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en novembre 2009

ROBE: Belle robe rouge noire intense.

NEZ: Cerise noire mûre, chocolat, réglissé.

BOUCHE: Tanins veloutés, finale de bouche chaleureuse et enrobée. Belle tenue et belle évolution.



PULIGNY
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS
SAINT-GEORGES

CHAMBOLE
MUSIGNY

GEVREY
CHAMBERTIN