



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Corton-Bressandes 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 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 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 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: 18 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en avril 2008

ROBE: Rouge-noire sombre et intense.

NEZ: Subtil et très fin, sur des notes florales (violette), épicées et fruitées (fruits noirs).

BOUCHE: Dense et raffinée, saveurs agréables de fruits noirs mûrs et frais (myrtille, cerise noire). Tanins fins, soyeux et épicés.

Ce vin peut se conserver 7 à 10 ans et plus.

