DOMAINE JACQUES PRIEUR

Corton-Bressandes Grand Cru 2006

2006: Beau millésime, très classique, qui a connu un mois de juillet caniculaire.
Très grande année pour les vins blancs: vins riches et opulents. Joli millésime de plaisir et de gourmandise pour les vins rouges qui sont aujourd'hui, délicieux à boire.

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 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 2008
ROBE: rouge rubis foncé.
NEZ: Très fin, sur des notes épicées et réglissées, évoluant sur des notes raffinées de petits fruits à grain.
BOUCHE: Dense, charnue, savoureuse sur des notes fruitées et toastées. Tanins puissants et mûrs.