



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Echézeaux Grand Cru 2004

2004 La clé de la réussite : Une viticulture sans relâche, exigeante, soignée et précise. Après un été frais et maussade, le mois de septembre est magnifique avec un ensoleillement supérieur à la normale et des températures élevées, ce qui a permis d'attendre la bonne maturité des raisins et de commencer les vendanges la dernière semaine de septembre. Grâce à un travail de tri minutieux (table de tri précédée d'une table vibrante), les vins rouges après vinification se montrent bien structurés avec de belles robes et destinés à un beau potentiel de garde.

CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement: 100% Pinot Noir à jus blanc sur une parcelle de 0,36 hectare.

TERROIR

Dans les "Champs Traversins", au coeur de l'Echézeaux historique, plantation Nord-Sud à la sortie de la Combe d'Orveau. Sol brun pas très épais. Cailloutis en surface, très fin et sablonneux/siliceux. Somptueux micro-climat, très aéré, frais, sain (petit courant d'air frais).

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main puis sont triés et totalement égrappés. La cuvaison a duré 17 jours à température contrôlée en cuves bois. Nous effectuons un pigeage 2 fois par jour pendant la phase active de la fermentation alcoolique. La fermentation malolactique est réalisée à 100%. L'élevage se fait à 100% en fûts de chêne neufs.

Durée de l'élevage: 21 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2005

ROBE: Rouge noire sombre et profonde aux reflets pourpre.

NEZ: Très délicat et raffiné sur des notes de cerise rouge mûre et de raisin frais.

BOUCHE: Puissante, dense et intense sur des saveurs de fruit rouge, d'épices douces, de menthe, de cacao et de muscade. Les tanins sont racés et élégants.

