



# DOMAINE JACQUES PRIEUR

## Echézeaux 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 & 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: 19 mois.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2008

ROBE: Rouge rubis soutenu, jolis reflets violacés.

NEZ: Très belle franchise, sur des notes de petits fruits noirs mûrs et frais (cassis, myrtille) évoluant sur des notes finement épicées et toastées.

BOUCHE: Structure raffinée et savoureuse. Fruité pur et précis. Tanins denses et soyeux. Finale de bouche racée.



PULIGNY  
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS  
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE  
MUSIGNY

GEVREY  
CHAMBERTIN