



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Gevrey-Chambertin Premier Cru 2015

2015 Ensoleillement exceptionnel !

Le millésime 2015 a bénéficié de conditions climatiques tout à fait exceptionnelles avec un ensoleillement excédentaire, une pluviométrie très faible et des températures en juin et juillet très élevées.

La forte luminosité et la chaleur ont marqué ce millésime par la rapidité de son cycle végétatif et certains stades tels que la floraison début juin et la véraison début août ont été fulgurants.

Le début de récolte au Domaine a eu lieu, le 3 septembre pour les Chardonnays et le 7 septembre pour les Pinots Noirs.

2015 s'illustre une nouvelle fois comme un millésime extrêmement précoce et rejoint les années 2003, 2007 et 2011.

Les premières dégustations montrent des vins blancs généreux et des vins rouges raffinés.

CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement: 100% Pinot Noir à jus blanc sur 0,49 hectare.

TERROIR

Sol profond, brun en surface, très évolué. Gros blocs de calcaires fissurés en sous-sol. Exposition plein est.

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main en petites caisses puis sont triés et totalement éraflés. La cuvaison a duré 19 jours à température contrôlée en cuves bois ouvertes. Nous effectuons un pigeage 2 fois par jour pendant la fermentation alcoolique. La fermentation malolactique est réalisée à 100%. L'élevage se fait à 100% en fûts de chêne.

Durée de l'élevage: 20 mois

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en juin 2017

ROBE : Rouge rubis sombre et reflets violets intenses.

NEZ : Expressif sur des notes toastées et fruitées "noires" (myrtille, cerise noire, cassis) avec une touche florale à l'aération.

BOUCHE : Généreuse, riche et ample sur des notes de fruits noirs et réglissées. La finale de bouche est dense sur des tanins enrobés et chaleureux.

