



# DOMAINE JACQUES PRIEUR

## Meursault Clos de Mazeray Appellation Village 2003

2003 : la canicule a sévi dans toute l'Europe. Les conditions n'étaient pas optimales, il a fallu vendanger très précocement, et donc s'adapter aux conditions extraordinaires: vendanger le matin (certains le soir), en utilisant des systèmes de refroidissement dans les caves. Les raisins étaient minuscules avec très peu de jus, peu de tri à faire, et ils étaient très sains et très riches en polyphénols (ces familles de molécules organiques, du métabolisme secondaire des plantes, sont connus pour leurs effets bénéfiques sur la santé, en particulier grâce à leur rôle antioxydant).

### CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement: 100% Chardonnay sur une parcelle de 2,57 hectares.

### TERROIR

Grand Clos en Monopole ceint de murs situé dans les Faubourgs de Meursault. Cette vigne héritée des Moines de Cîteaux produit depuis l'origine des vins rouges et blancs. C'est un sol de coluvionnage argilo-calcaire posé sur un ancien lit de rivière.

### VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main en petites caisses puis les grappes entières sont pressées dans un pressoir pneumatique. La fermentation alcoolique et l'élevage se font 100% en fûts de chêne avec bâtonnage des lies. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.  
Durée de l'élevage: 16 mois.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2004

ROBE: Belle robe or vert aux reflets dorés.

NEZ: Notes grillées et toastées, évoluant sur des notes de pain chaud et de brioche.

BOUCHE: Désaltérante s'exprime sur des saveurs citronnées sur des notes de fruits secs (amande, noisette). La finale de bouche évolue sur des notes très minérales.



PULIGNY  
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS  
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE  
MUSIGNY

GEVREY  
CHAMBERTIN