



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Meursault Clos de Mazeray Appellation Village 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% 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 2005

ROBE: Belle robe or blanc aux reflets gris-argentés.

NEZ: Agrume avec des notes boisées de fruits frais.

BOUCHE: Généreuse qui enveloppe le palais, on retrouve la légère amertume du pamplemousse rose bien mûr. La finale est tonique et réveille les papilles.



PULIGNY
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE
MUSIGNY

GEVREY
CHAMBERTIN