



# 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% Pinot Noir à jus blanc sur une parcelle de 0,55 hectare.

### 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 puis sont triés et totalement égrappés. Nous effectuons une macération de 19 jours à température contrôlée en cuves bois ouvertes. 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. Durée de l'élevage: 16 mois.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2005

ROBE: Rouge rubis, légèrement brune, limpide et brillante.

NEZ: Riche, avec de notes d'épices douces, de réglisse et de fraises mûres.

BOUCHE: Généreuse avec des notes poivrées de chocolat et de violette. La finale est fraîche et acidulée.

