DOMAINE JACQUES PRIEUR

Meursault Clos de Mazeray Appellation Village 2005

2005 Millésime du siècle: Toutes les conditions ont été réunies pour faire de 2005 une année d'exception.
Les vins rouges sont très purs, riches, puissants et denses. Ce sont de grands vins de garde, à attendre. Patience ils n'en seront que meilleurs.

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 2006
ROBE: Rouge noire sombre et profonde.
NEZ: Arômes de cerise noire mûre, évoluant à l'aération sur des notes toastées et de pain chaud.
BOUCHE: Savoureuse sur des saveurs épicées, réglissées et mentholées. Les tanins sont puissants et sérieux.