



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Meursault Clos de Mazeray Appellation Village 2006

2006: Beau millésime, très classique, qui a connu un mois de juillet caniculaire. Très grande année pour les vins blancs: vins riches et opulents. Joli millésime de plaisir et de gourmandise pour les vins rouges qui sont aujourd'hui, délicieux à boire.

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 2008 (après la mise en bouteille)
ROBE: Belle robe or-vert aux reflets gris-argentés.
NEZ: Fin et élégant sur des notes de fruits jaunes, d'agrumes et de fruits secs.
BOUCHE: Chaleureuse sur des saveurs toastées, grillées et fruitées. Finale de bouche minérale sur des notes légèrement salines et acidulées très désaltérante.



PULIGNY
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE
MUSIGNY

GEVREY
CHAMBERTIN