



# DOMAINE JACQUES PRIEUR

## Meursault Clos de Mazeray Appellation Village 2015

2015 Ensoleillement exceptionnel !

Le millésime 2015 a bénéficié de conditions climatiques tout à fait exceptionnelles avec un ensoleillement excédentaire, une pluviométrie très faible et des températures en juin et juillet très élevées.

La forte luminosité et la chaleur ont marqué ce millésime par la rapidité de son cycle végétatif et certains stades tels que la floraison début juin et la véraison début août ont été fulgurants.

Le début de récolte au Domaine a eu lieu, le 3 septembre pour les Chardonnays et le 7 septembre pour les Pinots Noirs.

2015 s'illustre une nouvelle fois comme un millésime extrêmement précoce et rejoint les années 2003, 2007 et 2011.

Les premières dégustations montrent des vins blancs généreux et des vins rouges raffinés.

### CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement : 100% Pinot Noir à jus blanc sur une parcelle de 0,25 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 & ELEPAGE

Les raisins sont vendangés à la main puis sont triés et totalement égrappés. La cuvaison a duré 18 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 : 15 mois.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en juin 2017

ROBE : Rouge rubis lumineux.

NEZ : Généreux, sur des notes à la fois florales, épicées et fruitées (rose, clou de girofle et cerise fraîche).

BOUCHE : Fraîche et dynamique sur des notes fruitées-acidulées. Finale de bouche très digeste sur des tanins structurés, frais et épicés.

