



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Meursault Clos de Mazeray Appellation Village 2016

26-28 avril 2016 : Épisode de gel dévastateur !

Après un hiver très doux et une deuxième quinzaine d'avril printanière. Le débourrement de la vigne est rapide mais l'arrivée d'un front froid (à la fin du mois) en présence d'une forte humidité anéantit les parcelles les mieux exposées du vignoble.

La vigne progresse lentement après cet épisode de gel. Grâce à un très bel été chaud et sec, la véraison s'enclenche rapidement à la mi-août et la maturité des raisins évolue à un rythme soutenu.

Les vendanges commencent le 20 septembre 2016 et l'état sanitaire est parfait.

CÉPAGE

Encépagement : 100% Pinot Noir.

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. 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 : 17 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en avril 2018

ROBE : Rouge rubis intense.

NEZ : Très charmeur sur des notes fruitées (fruits rouges, cerise, noyau de cerise), amande fraîche. Notes végétales nobles et fraîches.

BOUCHE : Saveurs fruitées digestes, belle densité. Tanins frais, sérieux et épicés.

