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% Chardonnay.

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. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.
Durée de l'élevage : 20 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en juin 2018
ROBE : Lumineuse sur un "or-gris" scintillant.
NEZ : Charmeur st séduisant sur des notes d'agrumes (citron confit), de fleur blanches (acacia) et de poire williams.
BOUCHE : Savoureuse et finement acidulée. Toucher de bouche suave et croustillant. Notes légèrement toastées-grillées. Fruits secs, pomme Granny. Finale de bouche salivante et digeste.