# DOMAINE JACQUES PRIEUR

## Meursault Santenots Premier Cru 2004

2004 La clé de la réussite : Une viticulture sans relâche, exigeante, soignée et précise.
Après un été frais et maussade, le mois de septembre est magnifique avec un ensoleillement supérieur à la normale et des températures élevées, ce qui a permis d'attendre la bonne maturité des raisins et de commencer les vendanges la dernière semaine de septembre.
Grâce à un travail de tri minutieux (table de tri précédée d'une table vibrante), les vins rouges après vinification se montrent bien structurés avec de belles robes et destinés à un beau potentiel de garde.

### CÉPAGE & SUPERFICIE

L'encépagement est 100% Chardonnay sur une parcelle de 0,25 hectare.

### TERROIR

Cette vigne située sur la commune de Meursault a la particularité de produire du MEURSAULT-SANTENOTS 1er Cru blanc si elle est plantée en Chardonnay et du VOLNAY-SANTENOTS 1er Cru rouge si elle est plantée en Pinot Noir. D'exposition Est, ce terroir au sol profond alterne des agglomérats de calcaire friable associés à des marnes claires et des limons.
On trouve ici en bas de coteaux, un parfait équilibre entre terre et pierre qui favorise la maturité des raisins et la minéralité de ce MEURSAULT-SANTENOTS.

### VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main en petites caisses puis les grappes entières sont pressées dans un pressoir pneumatique. Le jus est débourbé après pressurage pendant 12 à 14 heures à température contrôlée. 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 2005
ROBE: Belle couleur or aux reflets gris-argentés.
NEZ: Stucturé avec de arômes de pâte d'amande et de beurre frais évoluant sur des notes de fruits jaunes (prune, mirabelle).
BOUCHE: Elle révèle avec beaucoup de chaleur et de puissance des saveurs minérales et toastées.