DOMAINE JACQUES PRIEUR

Meursault Santenots Premier Cru 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

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

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en juin 2018
ROBE : Jolie robe or-vert aux reflets argentés lumineux.
NEZ : Précis, subtil sur des notes anisées, florales et toastées, évoluant sur des notes d'écorce d'orange confite.
BOUCHE : Onctueuse et savoureuse sur des notes finement citronnées et épicées. De la force et de la sapidité en fin de bouche.