



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Montrachet Grand Cru 2006

2006: Beau millésime, très classique, qui a connu un mois de juillet caniculaire. Très grande année pour les vins blancs: vins riches et opulents. Joli millésime de plaisir et de gourmandise pour les vins rouges qui sont aujourd'hui, délicieux à boire.

CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement: 100% Chardonnay sur une parcelle de 0,59 hectare.

TERROIR

Très solaire, mi-coteau, drainage parfait. Exposition Est/Sud-Est. Sol mince, caillouteux, plus riche en sodium. Affleurement de marnes blanches.

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 neufs avec bâtonnage des lies. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.
Durée de l'élevage: 22 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en novembre 2008

ROBE: Or avec des reflets gris-argentés.

NEZ: Nez d'une grande précision et d'une exceptionnelle pureté sur des notes finement anisées et toastées.

BOUCHE: Richesse, densité et puissance raffinée. Notes épicées, réglissées, anisées, évoluant sur des notes goûteuses de fruits secs.

Finale de bouche savoureuse. Minéralité salivante et rafraîchissante. Force et tenue extrêmes en fond de bouche.



PULIGNY
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE
MUSIGNY

GEVREY
CHAMBERTIN