



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Musigny Grand Cru 2005

2005 Millésime du siècle: Toutes les conditions ont été réunies pour faire de 2005 une année d'exception.

Les vins rouges sont très purs, riches, puissants et denses. Ce sont de grands vins de garde, à attendre. Patience ils n'en seront que meilleurs.

CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement: 100% Pinot Noir à jus blanc sur une parcelle de 0,77 hectare.

TERROIR

Nous sommes ici dans l'un des plus grands terroirs de la Côte de Nuits. Situé sur une faille surplombant le Clos de Vougeot et jouxtant la Combe d'Orveau. Le Musigny d'exposition Sud-Est bénéficie d'un micro-climat confiné et solaire.

Son sol mince et léger avec une forte présence de pierres, garantissant un bon drainage, renforce cette impression de chaleur.

Les raisins toujours gonflés de soleil et à la maturité idéale donnent naissance à un nectar velouté sur des notes florales de violettes d'une grande persistance en bouche.

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main puis sont triés et totalement égrappés. La cuvaison a duré 20 jours à température contrôlée en cuves bois. 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 neufs.

Durée de l'élevage: 18 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2006

ROBE: Belle robe pourpre sombre et dense.

NEZ: Riche et puissant, les arômes sont marqués par la maturité exceptionnelle du millésime. Le fruit noir très mûr domine avec une touche chocolatée.

BOUCHE: L'attaque est ample et ronde. Dès le milieu de bouche, les arômes explosent dans un subtil mélange de mûres, de myrtilles et de cassis. Les tanins sont d'une élégance rare avec un velouté grandiose. La finale est très longue avec un élevage parfaitement intégré.



PULIGNY
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE
MUSIGNY

GEVREY
CHAMBERTIN