DOMAINE JACQUES PRIEUR

Musigny 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

Encépagement: 100% Pinot Noir.

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: 19 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2008
ROBE: Rouge-rubis soutenue, légers reflets violacés.
NEZ: Fin-élégant, très aérien sur des notes florales (violette) et finement épicées, poivrées.
BOUCHE: Vin très racé, distingué sur des saveurs délicieusement épicées. Fruité, frais et savoureux. Tanins soyeux et raffinés, finale de bouche chaleureuse et enrobée..