



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Pommard Charmots Premier Cru 2015

2015 Ensoleillement exceptionnel !

Le millésime 2015 a bénéficié de conditions climatiques tout à fait exceptionnelles avec un ensoleillement excédentaire, une pluviométrie très faible et des températures en juin et juillet très élevées.

La forte luminosité et la chaleur ont marqué ce millésime par la rapidité de son cycle végétatif et certains stades tels que la floraison début juin et la véraison début août ont été fulgurants.

Le début de récolte au Domaine a eu lieu, le 3 septembre pour les Chardonnays et le 7 septembre pour les Pinots Noirs.

2015 s'illustre une nouvelle fois comme un millésime extrêmement précoce et rejoint les années 2003, 2007 et 2011.

Les premières dégustations montrent des vins blancs généreux et des vins rouges raffinés.



CÉPAGE

Encépagement : 100% Pinot Noir.

TERROIR

Issu de deux petites parcelles situées à mi-coteau qui dominent le Premier Cru " Les Epenots" et idéalement exposées est, sud-est sur un sol constitué de calcaire marneux, peu profond, caillouteux et drainant.

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main en petites caisses, puis triés, 100% vendange entière. La cuvaison a duré 18 jours à température contrôlée en cuves bois ouvertes. Nous effectuons un pigeage 2 fois par jour pendant la fermentation alcoolique. La fermentation malolactique est réalisée à 100%. L'élevage se fait 100% en fût de chêne.

Durée de l'élevage : 15 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en juin 2017

ROBE : Rouge rubis lumineux.

NEZ : Tout en finesse et en élégance sur des notes florales (pivoine, rose) très aériennes évoluant sur de beaux épices.

BOUCHE : Savoureuse sur des notes finement épicées. Les tanins en finale de bouche sont soyeux, frais et digestes.