



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Puligny-Montrachet Les Combettes Premier Cru 2003

2003 : la canicule a sévi dans toute l'Europe. Les conditions n'étaient pas optimales, il a fallu vendanger très précocement, et donc s'adapter aux conditions extraordinaires: vendanger le matin (certains le soir), en utilisant des systèmes de refroidissement dans les caves. Les raisins étaient minuscules avec très peu de jus, peu de tri à faire, et ils étaient très sains et très riches en polyphénols (ces familles de molécules organiques, du métabolisme secondaire des plantes, sont connus pour leurs effets bénéfiques sur la santé, en particulier grâce à leur rôle antioxydant).

CÉPAGE & SUPERFICIE

L'encépagement est de 100% Chardonnay sur une parcelle de 1,50 hectare.

TERROIR

Belle vigne au coeur des Grands Terroirs de Chardonnay de la Côte de Beaune. Orientée sud-est, elle domine le coteau du village de Puligny-Montrachet.
Sol argilo-calcaire avec une forte présence de cailloux favorisant une forte maturité.

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main en petites caisses puis les grappes entières sont pressées dans un presseur pneumatique. Le jus est débourbé après pressurage pendant 12 à 14 heures. La fermentation alcoolique et l'élevage se font 100% en fûts de chêne avec bâtonnage des lies. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.
Durée de l'élevage: 16 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2004

ROBE: Très jolie robe or vert aux reflets gris argentés, lumineuse et scintillante.

NEZ: Riche et complexe, développe des arômes de fruits secs (raisins secs, noisette, amande)

BOUCHE: Tout en finesse et en élégance, révèle des saveurs citronnées désaltérantes évoluant sur des notes agréables de fruits confits.

