



# DOMAINE JACQUES PRIEUR

## Puligny-Montrachet Les Combettes Premier Cru 2004

2004: Difficile à qualifier

Les blancs sont très bons, similaires à ceux de 2001, avec des agrumes, des vins avec des arômes citronnés et des notes de surmaturité très sympathiques. A boire ou à garder pour ceux qui aiment les vieux vins blancs.

Les rouges sont encore fermés aujourd'hui, ce ne sont pas des vins faciles à juger pour le moment.

### 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 pressoir 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%.

Duré de l'élevage: 19 mois.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2005

ROBE: Belle robe or blanc aux reflets gris-argentés.

NEZ: Très délicat, fin et aérien, avec des notes très douces et très suaves de raisins de Corinthe, de beurre et de caramel au lait, évoluant sur des arômes mentholés très rafraîchissants.

BOUCHE: Dense et savoureuse avec des saveurs pralinées, épicées et minérales. La finale de bouche exprime beaucoup de puissance, de longueur.

