



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Puligny-Montrachet Les Combettes Premier 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 & SUPERFICIE

Encépagement: 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%.
Durée de l'élevage: 19 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2008 (après la mise en bouteille)

ROBE: Belle robe or soutenue avec des reflets gris argentés.

NEZ: Délicat et aérien, sur des notes de raisins secs et d'agrumes confits (citron confit) évoluant sur des notes légèrement grillées.

BOUCHE: Tout en délicatesse, ciselée sur des saveurs finement acidulées et grillées, toastées. Finale de bouche chaleureuse, persistante, avec une forte minéralité.



PULIGNY
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE
MUSIGNY

GEVREY
CHAMBERTIN