



# DOMAINE JACQUES PRIEUR

## Puligny-Montrachet Les Combettes Premier Cru 2012

2012 l'année du vigneron virtuose !

Les conditions climatiques de l'année 2012 nous ont rappelé que la nature est plus forte que tout et tant mieux... !!

La vigne, tout au long du cycle végétatif et jusqu'à la maturité finale des raisins a rencontré tout ce que les éléments naturels peuvent lui faire subir : gels d'hiver et de printemps, floraison difficile (cou lure et millerandage), chaleur et orages de grêle localisés, grande amplitude des températures au printemps et en été ainsi que de fortes pressions du mildiou et de l'Oïdium !

Tous ces phénomènes ont eu pour conséquence une baisse très importante de la production, mais la nature rétablissant souvent très bien les choses, la rareté a permis aux raisins de très bien mûrir et de conserver un très bon état sanitaire.

Les premières dégustations montrent des vins harmonieux et savoureux avec un fruité frais et précis et une belle densité en bouche.

### 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 & ELEPAGE

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. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.

Durée de l'élevage: 18 mois.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en avril 2014

ROBE: Or-vert lumineux et brillant aux reflets argentés scintillants.

NEZ: Aérien et voluptueux. Notes florales (fleurs blanches), évoluant sur des notes d'agrumes (citron confit) et de fruits secs (raisins de Corinthe).

BOUCHE: Croustillante sur des notes finement épicées; toastées et citronnées. Belle sapidité salivante et énergie en finale de bouche.

