



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Puligny-Montrachet Les Combettes 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 & 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. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.

Durée de l'élevage : 19 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en mai 2017

ROBE : Or-vert lumineux, reflets "or-jaune" scintillants.

NEZ : Sur des notes de fruits jaunes (mirabelle) et de raisins de Corinthe, notes relevées par des épices douces finement vanillées.

BOUCHE : Onctueuse, tendre et chaleureuse, très légèrement toastée. Finale de bouche ciselée et raffinée qui se prolonge sur une belle sapidité salivante.

