DOMAINE JACQUES PRIEUR

Puligny-Montrachet Les Combettes Premier Cru 2016

26-28 avril 2016 : Épisode de gel dévastateur !

Après un hiver très doux et une deuxième quinzaine d'avril printanière. Le débourrement de la vigne est rapide mais l'arrivée d'un front froid (à la fin du mois) en présence d'une forte humidité anéantit les parcelles les mieux exposées du vignoble.
La vigne progresse lentement après cet épisode de gel. Grâce à un très bel été chaud et sec, la véraison s'enclenche rapidement à la mi-août et la maturité des raisins évolue à un rythme soutenu.
Les vendanges commencent le 20 septembre 2016 et l'état sanitaire est parfait.

CÉPAGE

Encépagement : 100% Chardonnay.

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 : 17 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en avril 2018
ROBE : Or-vert lumineux, reflets gris-argentés.
NEZ : Légèrement anisé, évoluant sur des notes florales (fleurs blanches, acacia).
BOUCHE : Fraîche, digeste sur des notes acidulées (zeste de citron). Finale de bouche savoureuse. Belle sapidité.