



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Volnay Champans Premier Cru 2005

2005 Millésime du siècle: Toutes les conditions ont été réunies pour faire de 2005 une année d'exception.

Les vins rouges sont très purs, riches, puissants et denses. Ce sont de grands vins de garde, à attendre. Patience ils n'en seront que meilleurs.

CÉPAGE

L'encépagement est 100% Pinot Noir.

TERROIR

Les finages de Volnay sont réputés pour leur grande finesse. Le climat des Champans indique que la parcelle est pentue, ce qui favorise un bel ensoleillement garant de la maturité. Les sols plus argileux que calcaires produisent des vins fermes avec des tanins soyeux.

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main puis sont triés et totalement égrappés. La cuvaison a duré 18 jours à température contrôlée en cuves bois ouvertes. Nous effectuons un pigeage 2 fois par jour pendant la phase active de la fermentation alcoolique. La fermentation malolactique est réalisée à 100%. L'élevage se fait à 100% en fûts de chêne.

Durée d'élevage: 18 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2006

ROBE: Rouge noire intense et profonde aux reflets violacés soutenus.

NEZ: Très grande pureté aromatique avec de notes fumées, toastées et épices.

BOUCHE: Très savoureuse sur des petits fruits noirs (mûre, myrtille, cerise noire...) et d'épices douces. Les tanins en fin de bouche sont denses, mûrs et soyeux.



PULIGNY
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE
MUSIGNY

GEVREY
CHAMBERTIN