DOMAINE JACQUES PRIEUR

Volnay Clos des Santenots Premier Cru 2002

2002 est un millésime de précision, avec de la pureté, une belle maturité et un état sanitaire parfait, tous les raisins étaient très sains, sans pourriture. La grandeur de ce millésime dépend évidemment de la grandeur du terroir mais les vins sont bien à leur place: avec du fruit, tout en délicatesse, avec une belle maturité des tanins.
Le pinot s'exprime très bien et dévoile toute sa finesse et son raffinement. Le millésime 2002 est celui du fruit et de l'élégance, ils peuvent encore reposer tranquillement jusqu'en 2012.

CÉPAGE

L'encépagement est 100% Pinot Noir.

TERROIR

Situé au coeur des Santenots du Milieu, sur un sol brun, riche en manganèse, reposant sur un calcaire dur, arrondi de type pierres percées. Sol en pente: drainage naturel parfait. Exposition plein Est à mi-coteau.

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main puis triés et totalement égrappés. La cuvaison a duré 21 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 de l'élevage: 18 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2003
ROBE: Très belle robe rouge rubis intense aux reflets violacés.
NEZ: Complexe et très fin, développe à l'aération des notes florales (violette) et chocolatées.
BOUCHE: Riche et charnue, s'exprime par des saveurs épicées, toastées, grillées et fûmées. La fin de bouche est chaleureuse, les tanins sont fins et soyeux.