



# DOMAINE JACQUES PRIEUR

## Volnay Clos des Santenots Premier Cru 2004

2004 La clé de la réussite : Une viticulture sans relâche, exigeante, soignée et précise. Après un été frais et maussade, le mois de septembre est magnifique avec un ensoleillement supérieur à la normale et des températures élevées, ce qui a permis d'attendre la bonne maturité des raisins et de commencer les vendanges la dernière semaine de septembre. Grâce à un travail de tri minutieux (table de tri précédée d'une table vibrante), les vins rouges après vinification se montrent bien structurés avec de belles robes et destinés à un beau potentiel de garde.

### 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 15 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: 20 mois.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2005

ROBE: Belle robe rouge-rubis intense aux reflets violacés.

NEZ: Très floral et suave avec des arômes de violette et de réglisse.

BOUCHE: Tendre et enrobée, elle révèle des saveurs agréables de cacao, de chocolat noir, d'épices douces et de poivre blanc... En finale de bouche, les tanins sont mûrs et fondus.

