



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Volnay Clos des Santenots 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 & SUPERFICIE

L'encépagement est 100% Pinot Noir à jus blanc sur une parcelle de 1,19 hectare.

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 20 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 mai 2008

ROBE: Magnifique, rouge-noire violacée.

NEZ: Très floral, sur des notes de violette et d'iris et légèrement tabac/cuir.

BOUCHE: Raffinée et racée, sur des notes délicatement épicées et fruitées (fruits noirs mûrs et frais). Tanins fins, soyeux. Très belle texture.

Ce vin peut se conserver 7 ans et plus.



PULIGNY
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE
MUSIGNY

GEVREY
CHAMBERTIN