DOMAINE JACQUES PRIEUR

Volnay Clos des Santenots Premier Cru 2006

2006: Beau millésime, très classique, qui a connu un mois de juillet caniculaire.
Très grande année pour les vins blancs: vins riches et opulents. Joli millésime de plaisir et de gourmandise pour les vins rouges qui sont aujourd'hui, délicieux à boire.

CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement: 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 17 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: 16 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2008 (après la mise en bouteille)
ROBE: Belle robe rouge rubis soutenu.
NEZ: Raffiné et élégant, sur des notes de petits fruits noirs, de cacao, de violette et d'iris.
BOUCHE: Dense et riche sur des notes épicées, réglissées, florales et acidulées. Jolis tanins fins et satinés.