



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Volnay Clos des Santenots Premier Cru 2016

26-28 avril 2016 : Épisode de gel dévastateur !

Après un hiver très doux et une deuxième quinzaine d'avril printanière. Le débourrement de la vigne est rapide mais l'arrivée d'un front froid (à la fin du mois) en présence d'une forte humidité anéantit les parcelles les mieux exposées du vignoble.

La vigne progresse lentement après cet épisode de gel. Grâce à un très bel été chaud et sec, la véraison s'enclenche rapidement à la mi-août et la maturité des raisins évolue à un rythme soutenu.

Les vendanges commencent le 20 septembre 2016 et l'état sanitaire est parfait.

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 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 : 17 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en avril 2018

ROBE : Rouge rubis sombre, disque violet bien marqué.

NEZ : Fin et subtil sur des notes de petits fruits noirs (cassis, mûre, myrtille). Nez qui évolue à l'aération sur des notes légèrement épicées, vanillées.

BOUCHE : Savoureuse, généreuse et raffinée. Bouche fraîche et agréablement toastée et fruitée. Finale de bouche persistante sur des tanins mûrs, fins et digestes.



PULIGNY
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE
MUSIGNY

GEVREY
CHAMBERTIN