



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Volnay 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 & SUPERFICIE

L'encépagement est 100% Pinot Noir à jus blanc sur une parcelle de 0,56 hectare.

TERROIR

Cette vigne située sur la commune de Meursault à la particularité de produire du VOLNAY-SANTENOTS 1er cru rouge si elle est plantée en Pinot Noir et du MEURSAULT-SANTENOTS 1er cru en blanc si elle est plantée en Chardonnay. Ce terroir baigné de soleil du matin au soir, produit des vins bouquetés et charmeurs avec des tanins racés.

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main puis sont 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 fût de chêne.

Durée de l'élevage: 15 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2003

ROBE: Belle robe rouge-rubis brillante aux légers reflets violacés.

NEZ: Fin et délicat, développe des arômes épicés et floraux (violette).

BOUCHE: Tendre et agréable, révèle des saveurs délicatement épicées et fruitées. Les tanins sont fins et souples.

