



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Volnay 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 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 fûts de chêne.

Durée de l'élevage: 16 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2006

ROBE: Rouge rubis profonde avec des reflets violacés grenat.

NEZ: floral, évoluant sur des notes de cerise noire très mûre. Très délicat, fin et aérien.

BOUCHE: Toucher velouté, soyeux, satiné, fruité et frais avec des notes mentholées. Les tanins sont fins et élégants.



PULIGNY
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE
MUSIGNY

GEVREY
CHAMBERTIN