



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Volnay 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 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 16 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: 15 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2008 (après la mise en bouteille)

ROBE: Rouge rubis sombre et soutenue.

NEZ: Très épicé (épices douces). Fruits secs.

BOUCHE: Très savoureuse, sur des notes de fruits rouges mûrs. Tanins veloutés, épicés et désaltérants.



PULIGNY
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE
MUSIGNY

GEVREY
CHAMBERTIN