



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Volnay Santenots Premier Cru 2015

2015 Ensoleillement exceptionnel !

Le millésime 2015 a bénéficié de conditions climatiques tout à fait exceptionnelles avec un ensoleillement excédentaire, une pluviométrie très faible et des températures en juin et juillet très élevées.

La forte luminosité et la chaleur ont marqué ce millésime par la rapidité de son cycle végétatif et certains stades tels que la floraison début juin et la véraison début août ont été fulgurants.

Le début de récolte au Domaine a eu lieu, le 3 septembre pour les Chardonnays et le 7 septembre pour les Pinots Noirs.

2015 s'illustre une nouvelle fois comme un millésime extrêmement précoce et rejoint les années 2003, 2007 et 2011.

Les premières dégustations montrent des vins blancs généreux et des vins rouges raffinés.

CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement : 100% Pinot Noir à jus blanc sur une parcelle de 0,59 hectare.

TERROIR

Issue de nos vignes plantées en 1997 dans notre monopole du Clos des Santenots. Cette sélection intra parcellaire offre 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 20 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 : 18 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en juin 2017

ROBE : Rouge rubis profond avec des reflets violets intenses.

NEZ : Épanoui sur des notes de petits fruits noirs mûrs et frais (myrtille, cassis), évoluant sur des notes finement toastées.

BOUCHE : Dense et riche, soulignée par un fruité noir, mûr et épicé par des notes agréablement réglissées. La finale de bouche est généreuse et savoureuse.

