



# DOMAINE JACQUES PRIEUR

## Beaune Grèves Premier Cru 2022

Millésime 2022

« Année la plus chaude depuis le début du 20ème siècle. Forte résilience de la vigne »

Malgré un déficit hydrique qui se fait sentir dès la fin de l'hiver et des températures élevées à partir du mois de mai, la vigne se développe très rapidement et vers le 26 mai, la floraison est terminée. 2022 atteint le même niveau de précocité que 2020 à ce stade.

Les pluies de juin (120 mm en moyenne) ont compensé une partie du manque d'eau et les fortes chaleurs de l'été n'ont pas bloqué le cycle de la vigne.

La véraison s'achève vers le 15/20 août et les quelques millimètres (20 mm) de précipitations mi-août aident à l'achèvement de la maturité des raisins.

Début des vendanges le 29 août pour le Domaine Jacques Prieur.

### CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement : 100% Pinot Noir à jus blanc sur une parcelle de 1,17 hectare.

### TERROIR

Belle parcelle surplombant les faubourgs de Beaune.

Sol argilo-calcaire avec prédominance de grèves (petits cailloux) et de sable. La silice contenue dans ce dernier, favorise la chaleur et la lumière, gages de maturité. Les vins sont reconnaissables par leurs côtés fins et fruités.

### VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main en petites caisses puis sont triés et totalement éraflés. La cuvaison a duré 17 jours à température contrôlée en cuves bois ouvertes. Nous effectuons un pigeage 2 fois par jour pendant 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 mars 2024

ROBE : Rouge rubis sombre et profond.

NEZ : Cerise noire, liqueur de cerise noire. Notes fumées, tabac et réglissées.

BOUCHE : Sur un fruité noir juteux, chair de cerise noire évoluant sur l'olive noire. Notes épicées-poivrées. Tanins denses et digestes.



PULIGNY  
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS  
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE  
MUSIGNY

GEVREY  
CHAMBERTIN