

Bourgogne

CHARDONNAY



A LA VIGNE

Nous achetons les raisins à un domaine travaillant dans la même philosophie que nous. Ils travaillent également le sol, ils ébourgeonnent, effeuillent légèrement et récoltent à la main.

VINIFICATION

Les raisins sont pressés, le moût légèrement débourbé avant d'être mis en fûts. La fermentation alcoolique se déroule avec des levures indigènes.

ELEVAGE

La fermentation malo-lactique se fait complètement pendant l'hiver dans nos caves enterrées. Nous utilisons des fûts de 350 litres.

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool : 12.5 %vol.
Potentiel de garde : 3 ans max
Service : 12°C

LUCIEN MUZARD & FILS

11 rue de la Cour Verreuil
21590 Santenay
Tel. 03 80 20 61 85
lucienmuzard71@gmail.com
www.domainemuzard.com



N'hésitez pas à nous contacter par e-mail pour tout complément d'information.

