

# Santenay Champs Claude

VIEILLES VIGNES



## SITUATION

*Ce terroir se situe à une altitude de 270 m. La parcelle est voisine des Morgeot de Chassagne, en pente douce, exposée Est. Sol d'argilo-marneux où la roche calcaire est à portée de charrue.*

## A LA VIGNE

*Nous exploitons 1.49 hectares, l'âge moyen des vignes est de plus de 70 ans, taillées en cordon de royat. Le sol est labouré, la vigne est ébourgeonnée, relevée, effeuillée, aérée et vendangée à la main. Les vignes ont une soixantaine d'années.*

## VINIFICATION

*Les raisins ne sont jamais foulés, nous égrappons une grande partie et gardons environ 30 % de vendange entière. La fermentation alcoolique se fait avec des levures indigènes. Le vin est légèrement pigé pendant la cuvaison puis, après 18 à 20 jours, nous décuivons et assemblons vin de goutte et de presse.*

## ELEVAGE

*Elevage en pièces bourguignonnes dont 15 à 20% sont neuves.*

## CARACTÉRISTIQUES

*Teneur en alcool : 13 %vol.  
Potentiel de garde : 5 ans  
Service : 15-16°C*

## LUCIEN MUZARD & FILS

11 rue de la Cour Verreuil  
21590 Santenay  
Tel. 03 80 20 61 85  
[lucienmuzard71@gmail.com](mailto:lucienmuzard71@gmail.com)  
[www.domainemuzard.com](http://www.domainemuzard.com)



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

