

Santenay Charmes



SITUATION

Parcelle de Santenay village située en bas de coteaux du côté des Maranges. La vigne a plus de 40 ans. Sol argilo-calcaire et profond.

A LA VIGNE

La vigne est taillée en cordon de royat. Le sol est labouré, la vigne est ébourgeonnée, relevée, effeuillée, aérée et vendangée à la main.

VINIFICATION

Les raisins ne sont jamais foulés, nous égrapons 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 décuvons 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
www.domainemuzard.com



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

