

# 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 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.

