

Chassagne-Montrachet



SITUATION

La vigne est plantée sur un terroir de marnes et de calcaire qui gardent en profondeur beaucoup de fraîcheur et de la minéralité.

A LA VIGNE

La parcelle est de 10 ares, la vigne a plus de 20 ans, le sol est labouré, la vigne est ébourgeonnée, relevée, effeuillée, aérée et vendangée 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 : 13 %vol.
Potentiel de garde : 5 ans
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.

