

# Chassagne-Montrachet

VIEILLES VIGNES



## SITUATION

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

## A LA VIGNE

La parcelle est de 24 ares, la vigne a plus de 70 ans. 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.

## ELEVAGE

Après 18 à 20 jours, nous décuivons et assemblons vin de goutte et de presse pour un élevage en pièces bourguignonnes dont 15 % sont neuves

## CARACTÉRISTIQUES

Dégustation : Dans un style toujours coloré, avec des notes gourmandes de fruits frais, le vin présente une solide matière sans basculer dans l'extraction. Une haute tenue en bouche, une texture noble pour un vin friand dans son plus jeune âge

Teneur en alcool : 13 %vol.

Potentiel de garde : 5 ans

Service : 15-16°C

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

## 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)

