

Santenay Clos Faubard

PREMIER CRU



LUCIEN MUZARD & FILS

11 rue de la Cour Verreuil
21590 Santenay
Tel. 03 80 20 61 85
lucienmuzard71@gmail.com
www.domainemuzard.com



SITUATION

Situé en haut de coteau, sur une terrasse, Clos Faubard voit le soleil toute la journée. Un mince sol rouge recouvre la roche mère calcaire. Nous exploitons 7 ares 14 sur cette terrasse, la vigne plantée à 10 000 pieds par hectare est taillée en guyot simple, elle a été plantée en 2000.

A LA VIGNE

Elle est taillée en Guyot simple. Le sol est travaillé avec différentes charrues. La vigne est ébourgeonnée, effeuillée côté soleil levant, manuellement, pour habituer les grappes au soleil et aérer la végétation. La vendange se fait 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 n'utilisons pas de fût neuf mais un fût de 1 ou 2 vins de 350 L, selon les millésimes.

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool : 13 %vol.
Potentiel de garde : 5 ans
Service : 12°C

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

