

Santenay Maladière

PREMIER CRU



SITUATION

Assis sur des calcaires fissurés recouverts d'une fine couche de marne, Maladière est un coteau caillouteux, pentu, d'orientation sud-est.

A LA VIGNE

Nous cultivons 4,35 hectares sur ce coteau avec un âge moyen de vignes de 35 ans. La forte pente nous oblige à enherber pour maîtriser l'érosion. La vigne est ébourgeonnée, effeuillée et récoltée à la main. La vigne a environ 55 ans.

VINIFICATION

Les raisins ne sont jamais foulés, nous égrappons 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. Un tiers de la cuvée est élevée en foudre.

CARACTÉRISTIQUES

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
www.domainemuzard.com

