



LUCIEN MUZARD & FILS

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



Maranges

PINOT NOIR

SITUATION

Elle est en bas de coteau, dans un secteur froid et sur des terres rouges, profondes de nature argileuse. La parcelle est à cheval sur la limite des départements de Saône et Loire et de Côte d'or.

A LA VIGNE

Plantée en 1963, la parcelle fait 54 ares. La vigne est taillée en cordon de royat, ébourgeonnée, aérée et effeuillée à la main.

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.

ELEVAGE

Après 15 à 20 jours, nous décuivons et assemblons vin de goutte et de presse pour un élevage en pièces bourguignonnes dont 15 à 20% sont neuves, une partie de la cuvée est également élevée en cuve.

CARACTÉRISTIQUES

Dégustation : "Nez de fruits noirs avec une touche fumée. Belle bouche gourmande, sapide, avec des tanins souples, pour un plaisir presque immédiat." Bourgogne Aujourd'hui Spécial Millésime 2019
Teneur en alcool : 13 %vol.
Potentiel de garde : 3-5 ans
Service : 14-15°C

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

