

Santenay Clos des Mouches

PREMIER CRU



SITUATION

C'est le plus petit premier cru de Santenay, il se situe sur un coteau exposé Sud, sur un sol peu profond qui recouvre une roche calcaire oolithique du jurassique. On y installait autrefois des ruches, à l'époque les abeilles étaient appelées « mouches à miel ».

A LA VIGNE

Nous achetons les raisins sur cette parcelle que nous suivons depuis des années. La vigne, plantée au début des années 1980, est soignée comme nous le ferions, taille en cordon de royat, ébourgeonnée, aérée. Le sol est labouré, la vigne est ébourgeonnée, relevée, effeuillée, aérée et vendangée à la main. Nous effectuons tous les travaux mécaniques.

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

Teneur en alcool : 13 %vol.
Potentiel de garde : 5 à 10 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

