



LUCIEN MUZARD & FILS

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



Santenay

VIEILLES VIGNES

SITUATION

Ce terroir se situe à une altitude de 270 m. Trois parcelles sont assemblées pour faire cette cuvée. Les vignes sont situées vers Chassagne, au centre du village et vers les Maranges. Elles sont toutes en pente douce, exposée Est sur un sol d'argilo-marneux où la roche calcaire affleure par endroit

A LA VIGNE

Nous exploitons 3 hectares. L'âge moyen des vignes est de plus de 60 ans, taillées en cordon de royat. Le sol est labouré, la vigne est ébourgeonnée, relevée, effeuillée, aérée et vendangée 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 décuvons 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

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.

