

Santenay Clos de Tavannes

PREMIER CRU



SITUATION

Le Clos, exposé Est, s'appuie sur Chassagne et repose sur le piémont du coteau, sur un sol marnocalcaire de grande réputation.

A LA VIGNE

Nous cultivons 42 ares d'une vigne plantée en 1989. 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 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 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

Dégustation : Ce vin a une grande intensité en bouche, très doux, très discret avec raffinement et complexité. Très bonne longueur. C'est un charmeur.
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

