

# Puligny- Montrachet



## SITUATION

*La vigne est plantée sur un terroir de marnes et de calcaire qui gardent en profondeur beaucoup de fraîcheur et de la minéralité.*

## A LA VIGNE

*La parcelle est de 5 ares, la vigne a plus de 50 ans, le sol est labouré, la vigne est ébourgeonnée, relevée, effeuillée, aérée et vendangée à la main.*

## VINIFICATION

*Les raisins sont pressés, le moût légèrement débourbé avant d'être mis en fûts. La fermentation alcoolique se déroule avec des levures indigènes.*

## ELEVAGE

*La fermentation malo-lactique se fait complètement pendant l'hiver dans nos caves enterrées. Nous utilisons des fûts de 350 litres.*

## CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool : 13 %vol.  
Potentiel de garde : 5 ans  
Service : 12°C

## LUCIEN MUZARD & FILS

11 rue de la Cour Verreuil  
21590 Santenay  
Tel. 03 80 20 61 85  
[lucienmuzard71@gmail.com](mailto:lucienmuzard71@gmail.com)  
[www.domainemuzard.com](http://www.domainemuzard.com)



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

