



LUCIEN MUZARD & FILS

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



Bourgogne

PINOT NOIR

SITUATION

La vigne se situe pour moitié sur la commune de Santenay en bas du coteau des Maranges et pour moitié près de Chassagne-Montrachet, sur un sol argilo-marno-calcaire.

A LA VIGNE

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 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

Teneur en alcool : 12,5 %vol.
Potentiel de garde : 3 ans
Service : 14-15°C

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

