

Santenay Clos Faubard

PREMIER CRU



LUCIEN MUZARD & FILS

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



SITUATION

Ce terroir se situe à une altitude de 300m. Situé en haut de coteau, sur un sol maigre, Clos Faubard est orienté sud-est. La roche calcaire est davantage présente sur ce secteur.

A LA VIGNE

Nous exploitons 1,83 hectares sur ce climat, les vignes sont taillées en cordon de royat, elles ont en moyenne 50 ans. 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 puis, après 18 à 20 jours, nous décuivons et assemblons vin de goutte et de presse.

ELEVAGE

Elevage en pièces bourguignonnes dont 15 à 20% sont neuves.

CARACTÉRISTIQUES

Dégustation : "Clos Faubard est construit sur un fruit très pur. Il est dense, intense avec un coeur de bouche ferme, mais sans dureté, une grande qualité de texture. Un beau vin de garde." Le guide des meilleurs vins de France 2021

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.

