

Domaine Muzard

Francia - Borgogna Côte de Beaune - Santenay



SANTENAY 1ER CRU MALADIÈRE
100% Pinot Nero

Zona di produzione: Maladière è una ripida collina rocciosa esposta a sud-est

Terreno: base calcarea fessurata ricoperta da un sottile strato di terriccio

Vendemmia: manuale

Vinificazione: L'uva non viene mai pigiata; la maggior parte dell'uva viene diraspata e conservata per circa il 30% a grappolo intero. La fermentazione alcolica avviene con lieviti indigeni. Il vino viene sottoposto a leggere follature durante la fermentazione

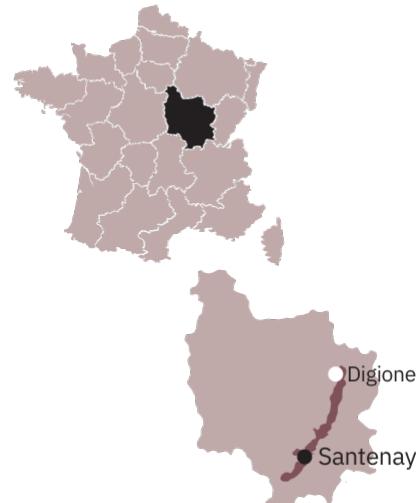
Affinamento: Dopo 18-20 giorni, il vino viene svinato e miscelato con il vino pressato per l'affinamento in botti di rovere di Borgogna, di cui il 15-20% nuove. Un terzo della cuvée viene affinato in grandi tini di rovere

Colore: rosso rubino

Profumo: .

Sapore: .

Grado Alcolico: 13% vol



Proprietà / Fondatori Claude, Hervé e Capucine Muzard /

Lucien Muzard

Inizio Attività 1993

Vitivinicoltura Sostenibile

Ettari 18

Bottiglie prodotte 100.000

Il Domaine Muzard è stato fondato negli anni '60 da Lucien Muzard, il quale attraverso la sua fervente passione ha trasmesso ai suoi figli i valori del lavoro nella vigna. Il figlio maggiore, Claude, lo ha raggiunto nel 1987 mentre Hervé tre anni dopo. Pur avendo appreso le basi del mestiere dal padre, hanno studiato alla scuola enologica di Beaune e fatto esperienza dai vicini Clos Bellefond e Domaine Prieur, ancorati alla forte fedeltà verso la terra di Santenay. Il Domaine ad oggi conta su 18 ettari dei quali l'80% rosso ed il 20% in bianco. Attraverso lunghi affinamenti, anche in tini di grandi dimensioni, e proporzioni significative di "vendange entière" (fino al 100%) i due fratelli insieme a Capucine, la figlia di Claude, danno vita a vini di grande piacevolezza, perfetti interpreti del terroir di Santenay.