



SANTENAY 1ER CRU MALADIÈRE ROUGE 2016 DOMAINE LUCIEN MUZARD ET FILS

Pays : France
Région : Bourgogne
Sous région : Côte de Beaune
Cépage(s) : 100 % Pinot Noir

Note de dégustation :

La couleur est d'un joli rubis moyennement soutenu. Le nez est complexe et dominé par les fruits rouges (cerises, framboises,...) avec de légères notes boisées ainsi que des touches de foin et de fleurs séchées. La bouche est souple et délicate, les tanins sont très raffinés. Les arômes de fruits se retrouvent au palais et persistent pour une fin de bouche longue et équilibrée. Un vin tout en finesse et en élégance.

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Il s'accordera parfaitement avec des cailles ou un lapin aux cerises. Une préparation de veau voire un magret de canard pourrait également être les compagnons parfaits de cette belle bouteille. Sans oublier, évidemment, les fromages bourguignons tels un Langres ou une Epoisses.

Commentaires du sommelier :

Le domaine Muzard appartient à une très vieille famille santenoise où l'on est viticulteur de père en fils depuis neuf générations (Jacques Muzard en 1645). Claude et Hervé Muzard exploitent aujourd'hui les 17 hectares du domaine familial, répartis sur différents climats à Santenay, Chassagne Montrachet, Puligny-Montrachet, Meursault et Pommard. L'exploitation a su garder des méthodes traditionnelles (récolte manuelle) tout en améliorant la qualité grâce à de nouvelles techniques (récolte en caisse, table de tri, maîtrise des températures à la vinification...). Tout l'élevage des vins se fait en fût et en foudre en chêne avec une répartition, suivant les millésimes ; de 20 à 30% de fûts neufs. Le Premier Cru La Maladière se trouve à quelques dizaines de mètres à peine au nord de



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

