

# Lucien Muzard et Fils, Santenay Premier Cru “Gravières” 2019

**Producent:** Lucien Muzard et Fils

**Geografi:** Fra kommunen Santenay, I Côte de Beaune, Bourgogne

**Årgang:** 2019

**Klassificering:** Premier Cru / 1 Cru

**Normalpris:** 389,-

**Medlemspris:** 355,-

Et glædeligt gensyn til Lucien Muzard som også var med i november udgaven af Pinot Box'en. Her var vi også på 1 Cru niveau, men fra marken Maladière.

Har man smagt Maladière, kan man forvente at finde en del af de samme noter i vinen her. Dog uden det bliver ens, Gravières står med lidt mere elegance, støvet frugt og flot mineralsk kerne.

Domainet er i dag drevet af brødrene Claude og Hervé som er 9. generation i familien, de har til huse i Santenay, hvor også størstedelen af deres marker ligger.

Les Gravières er faktisk den største 1 cru mark i Santenay, men er ligeledes anerkendt som en af mest respekterede terroirs i kommunen. Den ligger i bunden af højdedraget og grænsende mod Chassagne-Montrachet.

Gravières har en lidt mere sydlig eksponering end de fleste marker i Côte de Beaune og jordbunden er præget af kalk og ler, som er typisk for Bourgogne.

I kælderen arbejder man med naturligt gær, delvist helklasemaceration, 20% nye fade og behersket ekstraktion.



Gamle flasker i kælderen fra farens, Lucien's tid.

## Hvordan smager det?

Næsen er åben og givende lige ud af flasken med modne hindbær, estragon, mørkerøde roser, bagvedliggende mineralitet og en nærmest grusvej-lignende støvet note...

Stor friskhed i smagen med en saftig støvet rød frugt, fennikelsalami, mineralsk kerne, let salt note og ja sådan en grus/sand grynet tanninstruktur.

Friskt, elegant og drikker uhyrligt godt.

## Drik det til

Fransk frilandskylling, Label Rouge certificeret – kan købes i Føtex og Netto og slår det meste på det danske marked © På grillen er det perfekt sensommermad og et oplagt match til Gravières subtile animalske noter, vinens struktur og frugtkoncentration.

Kører du den helt ud, laver du en lille opbagt sauce på god hønsefond med revet sommertrøffel i – så er der ikke et øje tørt ;)