



Auxey-Duresses, 2019

Domaine Matrot
FRANCE, BOURGOGNE, AUXEY-DURESSES

Le vignoble d'Auxey Duresses est situé au seuil d'une combe, entre Meursault et Monthelie

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Pinot noir
ÂGE MOYEN DES VIGNES	30 ans
RENDEMENTS	40 hl /ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	0,3 g / l
SUPERFICIE	0,4 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Auxey Duresses
EXPOSITION	Est Sud-Est
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo calcaire
VINIFICATION	Egrappage 100 %. Levures indigènes. Cuvaison à froid 10° durant 3 à 6 jours. Fermentation de 15 jours. Remontage / Pigeage 2 fois par jour
ÉLEVAGE	12 mois en fûts – 6 mois en cuve

CODE SAQ
14966025

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
49.25 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

C'est à l'aube de la Première Guerre Mondiale que Joseph Matrot s'installe à Meursault. Petit-fils de vigneron, il développe considérablement la propriété. S'en suivent cinq générations et c'est en 1983 que Thierry Matrot gère officiellement sa première vinification. Le domaine est aujourd'hui géré par la 6ème génération de vignerons, les deux filles Matrot, Adèle et Elsa, qui, sous l'œil attentif de Pascale et Thierry Matrot, s'efforcent quotidiennement de perpétuer la tradition tout en renforçant le savoir-faire à la vigne comme au chai. Le résultat est superbe, le domaine se place aujourd'hui dans l'élite de l'appellation!