



Blagny 1er Cru La Pièce sous le Bois, 2018

Domaine Matrot

FRANCE, BOURGOGNE, BLAGNY PREMIER CRU

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Pinot noir
ÂGE MOYEN DES VIGNES	35 ans
SUPERFICIE	24,25 ha au total
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble de ce hameau de la Côte de Beaune se trouve entre Meursault et Puligny-Montrachet
GÉOLOGIE DU SOL	Calcaire
VINIFICATION	Egrappage 100 %. Levures indigènes. Cuvaison à froid 10°C durant 3 à 6 jours. Fermentation de 12 à 18 jours.
ÉLEVAGE	15 mois d'élevage en fûts de chêne, 20 % de fûts neufs.
DÉGUSTATION	Robe pourpre foncée. Au nez, les arômes de fruits noirs précèdent les épices de ce vin puissant et atypique. En bouche, c'est un vin volumineux avec des tanins tout en rondeur.
CONSOMMATION	Parfait pour un velouté aux champignons ou une tourte au poulet. Servir à 15°C. Prêt à boire ou à conserver jusqu'à 4 à 10 ans suivant le millésime.

CODE SAQ
14590478

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
106.25 \$

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!