



Bourgogne Blanc, 2020

Domaine Matrot
FRANCE, BOURGOGNE, BOURGOGNE

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Chardonnay
ÂGE MOYEN DES VIGNES	30 ans
VINIFICATION	Le vin est fermenté en fûts de chêne (15-20% neuf) et passe par la fermentation malolactique.

CODE SAQ
15063477

TYPE
Vin blanc

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
38.00 \$



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!