



Fussières, 2020

Domaine Matrot
FRANCE, BOURGOGNE, MARANGES 1ER CRU

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Pinot noir
ÂGE MOYEN DES VIGNES	30 ans
SUPERFICIE	20 ha au total
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Maranges est l'appellation la plus au sud de la Côte de Beaune. Les vignes sont plantées en coteaux.
EXPOSITION	Sud-est
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire
VINIFICATION	Egrappage 100 %. Fermentation à l'aide des levures indigènes. Cuvaïson à froid 10° durant 3 à 6 jours. Fermentation de 12 à 18 jours.
ÉLEVAGE	15 mois d'élevage en fûts de chêne, 20 % de fûts neufs. Puis, 3 mois en cuve pour préparer le vin à la mise en bouteille. Filtration lenticulaire.

CODE SAQ
14440023

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
52.75 \$



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!