



Maranges, 2018

Domaine Matrot
FRANCE, BOURGOGNE, MARANGES

L'appellation la plus au sud de la Côte de Beaune.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Pinot noir
ÂGE MOYEN DES VIGNES	30 ans
SUPERFICIE	24,25 ha au total
EXPOSITION	Sud-est
GÉOLOGIE DU SOL	Calcaires-marneux
VINIFICATION	Égrappage à 100 %. Levures indigènes. Cuvaision à froid à 10°C durant 3 à 6 jours. Fermentation de 12 à 18 jours.
ÉLEVAGE	15 mois d'élevage en fûts de chêne, 10% de fûts neufs. 3 mois en cuve pour préparer le vin à la mise en bouteille. Filtration lenticulaire.
DÉGUSTATION	Robe de couleur rubis framboise. Au nez, un généreux bouquet de fruits (bourgeon de cassis, fruits rouges épicés jusqu'au confit). En bouche, ce vin concentre les fruits noirs avec des tanins fins et souples.
CONSOMMATION	Parfait pour une perdrix au chou ou un ossobuco. Servir à 14°C. Prêt à boire ou à conserver jusqu'à 2 à 5 ans.

CODE SAQ
14590486

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
48.25 \$

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!