



# Meursault, 2020

Domaine Matrot  
FRANCE, BOURGOGNE, MEURSAULT

## DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Chardonnay
ÂGE MOYEN DES VIGNES	35 ans
VINIFICATION	Vendange manuelle (choix de la date par un suivi assidu de la maturité). Pressurage vendange entière sur presse pneumatique. Levures indigènes. Contrôle des températures de fermentation alcoolique. Décantation de 24h puis débourage et entonnage. Malo-lactique 100 %.
ÉLEVAGE	12 mois d'élevage sur lies en fûts de chêne de 1 à 5 ans. 1 mois en cuve pour préparer le vin à la mise en bouteille.

CODE SAQ  
15063426

TYPE  
Vin blanc

FORMAT  
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
95.75 \$



## 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!