



Monthélie, 2020

Domaine Matrot
FRANCE, BOURGOGNE, MONTHÉLIE

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Pinot noir
ÂGE MOYEN DES VIGNES	60 ans
SUPERFICIE	19 ha au total
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble de Monthélie est situé dans le village éponyme situé entre Meursault et Volnay. Les vignes poussent sur un coteau pentu et peu profond
EXPOSITION	Sud-est
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire et traces de marnes
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Égrappage total. Fermentation à l'aide des levures indigènes. Cuvaision 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. 3 mois en cuve pour préparer le vin à la mise en bouteille. Filtration lenticulaire.

CODE SAQ
14440218

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
61.50 \$



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!