



Perrières, 2021

Domaine Matrot
FRANCE, BOURGOGNE, MEURSAULT 1ER CRU

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Chardonnay
ÂGE MOYEN DES VIGNES	35 ans
RENDEMENTS	50 hl / ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	0,7 g/l
SUPERFICIE	0,98 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Meursault – France
EXPOSITION	Sud Sud-Est
GÉOLOGIE DU SOL	Marne Calcaire
VINIFICATION	Pressurage vendanges entières sur presse pneumatique. Décantation de 24h puis débouillage et entonnage. Levures indigènes. Malo-lactique 100 %.
ÉLEVAGE	12 mois en fûts – 6 mois en cuve

CODE SAQ
15204188

TYPE
Vin blanc

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
231.00 \$



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!