



Saint-Romain, 2022

Domaine Matrot

FRANCE, BOURGOGNE, SAINT-ROMAIN

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Chardonnay
ÂGE MOYEN DES VIGNES	20 ans
SUPERFICIE	20 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble se situe sur la commune de Saint-Romain, qui domine la Côte de Beaune, de part et d'autre d'une petite vallée, entre 300 et 400 mètres d'altitude.
VINIFICATION	Vendange manuelle (choix de la date par un suivi assidu de la maturité). Pressurage vendange entière sur presse pneumatique. Décantation de 24h puis débouillage et entonnage. Fermentation à l'aide des levures indigènes. Contrôle des températures de fermentation alcoolique. Fermentation malo-lactique à 100 %.
ÉLEVAGE	12 mois d'élevage sur lies en fûts de chêne, dont 30% de fûts neufs. Puis, 1 mois en cuve pour préparer le vin à la mise en bouteille. Collage si nécessaire. Filtration lentillaire.

CODE SAQ
15204090

TYPE
Vin blanc

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
67.25 \$



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!