



DOMAINE MATROT
MEURSAULT

Bourgogne Pinot Noir



- Cépage : Pinot Noir.
- Age moyen des vignes : 40 ans.
- Egrappage 100 %
- Levures indigènes
- Cuvaison à froid 15° durant 3 à 6 jours
- Fermentation de 8 à 15 jours.
- Remontage/Pigeage 2 fois par jour suivant les années.
- 11 mois d'élevage en fûts de chêne récents.
- Un soutirage après fermentation malo-lactique.
- Un soutirage et une filtration avant mise en bouteille.

Ce vin rouge, cépage Pinot Noir est issu d'une sélection de vieilles vignes. Dominé par des notes de fruits rouges, ce vin gourmand aux tanins souples est un bon vin de copain à boire avec de la charcuterie, des grillades et des volailles rôties.



DOMAINE MATROT
MEURSAULT

Maranges Vieilles Vignes



- Cépage Pinot Noir.
- Age moyen des vignes : 50 à 80 ans.
- Egrappage 100 %
- Levures indigènes
- Cuvaison à froid 15° durant 3 à 6 jours
- Fermentation de 8 à 15 jours.
- Remontage/Pigeage 2 fois par jour suivant les années.
- 11 mois d'élevage en fûts de chêne récents.
- Un soutirage après fermentation malo-lactique.
- Un soutirage et une filtration avant mise en bouteille.

L'appellation la plus au sud de la Côte de Beaune. Les vignes plantées sur des coteaux orientés Sud-Est, au sol argilo-calcaire, donnent un vin rouge riche, éclatant sur le fruit. Un concentré de fruits noirs, des tanins fins et souples accompagneront parfaitement les volailles, les viandes rouges grillées et en sauce.



DOMAINE MATROT
MEURSAULT

Auxey-Duresses



- Cépage Pinot Noir.
- Age moyen des vignes : 38 ans.
- Egrappage 100 %
- Levures indigènes
- Cuvaison à froid 15° durant 3 à 6 jours
- Fermentation de 8 à 15 jours.
- Remontage/Pigeage 2 fois par jour suivant les années.
- 11 mois d'élevage en fûts de chêne récents.
- Un soutirage après fermentation malo-lactique.
- Un soutirage et une filtration avant mise en bouteille.

Notre vignoble côtoie les meilleurs lieux-dits de Meursault. Ce vin rouge associe avec bonheur, finesse et rusticité. Vous le boirez jeune sur le fruit en compagnie d'une volaille grillée, côte de bœuf, barbecue. Après quelques années, il sera parfait au côté de viande en sauce, de gibiers légers tels que perdrix, faisan.



DOMAINE MATROT
MEURSAULT

Monthélie



- Cépage Pinot Noir.
- Age moyen des vignes : 55 ans.
- Egrappage 100 %.
- Foulage très léger de façon à garder 20 à 30% de baies intactes.
- levures indigènes.
- Cuvaison à froid 15° durant 3 à 6 jours.
- Fermentation de 8 à 15 jours.
- Remontage/Pigeage 2 fois par jour suivant les années.
- 11 mois d'élevage en fûts de chêne récents.
- Un soutirage après fermentation malo-lactique.
- Un Soutirage et une filtration avant mise en bouteille.

Village situé entre Meursault et Volnay. Notre vignoble exposé Sud-est, pousse sur un coteau pentu et peu profond. Les rendements sont faibles. Ce vin concentré, aux arômes de fruits rouges, se plaira parfaitement accompagné d'une volaille grillée, côte de bœuf, barbecue.

Jeune, vous le boirez à la belle saison. Après cinq à sept ans, il se plaira au coté d'une cuisine familiale telle que, pot au feu, hachis Parmentier. Un bon vin de copain.



DOMAINE MATROT
MEURSAULT

Meursault Rouge



- Cépage Pinot Noir.
- Age moyen des vignes : 30 ans.
- Egrappage 100 %.
- Foulage très léger de façon à garder 20 à 30% de baies intactes.
- levures indigènes .
- Cuvaison à froid 15° durant 3 à 6 jours.
- Fermentation de 8 à 15 jours.
- Remontage/Pigeage 2 fois par jour suivant les années.
- 11 mois d'élevage en fûts de chêne récents.
- Un soutirage après fermentation malo-lactique.
- Un Soutirage et une filtration avant mise en bouteille.

Récolté sur un terroir voisin des Santenots, ce vin donne une belle expression du pinot noir.
L'élégance et la pureté de son fruit vous permettent de le servir au côté de certains poissons comme le sandre, la lotte. Il sera très à l'aise avec les volailles et les grillades.



DOMAINE MATROT
MEURSAULT

Maranges La Fussière 1^{er} Cru



- Cépage Pinot Noir.
- Age moyen des vignes : 30 ans.
- Egrappage 100 %
- Levures indigènes
- Cuvaison à froid 15° durant 3 à 6 jours
- Fermentation de 8 à 15 jours.
- Remontage/Pigeage 2 fois par jour suivant les années.
- 11 mois d'élevage en fûts de chêne récents.
- Un soutirage après fermentation malo-lactique.
- Un soutirage et une filtration avant mise en bouteille.

L'appellation la plus au sud de la Côte de Beaune. Les vignes plantées sur des coteaux orientés Sud-Est, au sol argilo-calcaire, donnent un vin rouge riche, charpenté et intense. Un concentré de fruits noirs et d'épices, des tanins chaleureux et élégants accompagneront parfaitement les viandes rouges grillées et en sauce.



DOMAINE MATROT
MEURSAULT

Saint-Aubin En Créots 1^{er} Cru



- Cépage Pinot Noir.
- Age moyen des vignes : 40 ans.
- Egrappage 100 %
- Levures indigènes
- Cuvaison à froid 15° durant 3 à 6 jours
- Fermentation de 8 à 15 jours.
- Remontage/Pigeage 2 fois par jour suivant les années.
- 11 mois d'élevage en fûts de chêne récents.
- Un soutirage après fermentation malo-lactique.
- Un soutirage et une filtration avant mise en bouteille.

Cette appellation exposée plein sud sur un sol argilo-calcaire produit des vins fruités où le Pinot Noir exprime toute sa finesse sur des notes de fruits rouges. Ce vin élégant livrera tout son potentiel de plaisir après quelques années de maturité en bouteille.



DOMAINE MATROT
MEURSAULT

Volnay-Santenots 1^{er} Cru



- Cépage Pinot Noir.
- Age moyen des vignes : 32 ans.
- Egrappage 100 %.
- Levures indigènes.
- Cuvaison à froid 15° durant 3 à 6 jours.
- Fermentation de 8 à 15 jours.
- Remontage/Pigeage 2 fois par jour suivant les années.
- 11 mois d'élevage en fûts de chêne, 10 à 20 % de fûts neufs.
- Un soutirage après fermentation malo-lactique
- Un Soutirage et une filtration avant mise en bouteille.

Le terroir des Santenots, situé sur la commune de Meursault, produit des vins rouges, riches, puissants, fins et délicats à la fois. C'est après cinq à dix ans de patience que vous découvrirez toute la complexité et la richesse de ce terroir. Il se révélera sur le canard, le gigot d'agneau, les volailles de Bresse relevées de truffe.



DOMAINE MATROT
MEURSAULT

Blagny La Pièce sous le Bois 1^{er} Cru



- Cépage Pinot Noir.
- Age moyen des vignes : 30 ans.
- Egrappage 100 %.
- Levures indigènes.
- Cuvaison à froid 15° durant 3 à 6 jours.
- Fermentation de 8 à 15 jours.
- Remontage/Pigeage 2 fois par jour suivant les années.
- 11 mois d'élevage en fûts de chêne, 10 à 20 % de fûts neufs.
- Un soutirage après fermentation malo-lactique.
- Un Soutirage et une filtration avant mise en bouteille.

Blagny la Pièce sous le Bois 1er cru, comme son voisin Meursault-Blagny 1er cru blanc est très marqué par son terroir. C'est une des rares appellations de la Côte de Beaune où le Chardonnay et le Pinot Noir se côtoient avec bonheur sur la même parcelle.

Les arômes de fruits noirs précèdent les épices de ce vin puissant et atypique. Sa palette aromatique devient complexe avec le temps. Ami du pigeon, du canard, des gibiers à poils et des viandes en sauce réduite.