



# DOMAINE MATROT

MEURSAULT

## Auxey-Duresses



- Cépage Pinot Noir.
- Age moyen des vignes : 38 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.
- Pigeage 2 fois par jour suivant les années.
- 11 mois d'élevage en fûts de chêne, 10 à 20 % de fûts neufs.
- Soutirage après fermentation malo-lactique.
- Soutirage 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 cinq ans à sept ans, il sera parfait au côté de viandes 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.
- Pigeages 2 fois par jour suivant les années.
- 11 mois d'élevage en fûts de chêne, 10 à 20 % de futs neufs.
- Soutirage après fermentation malo-lactique.
- Soutirage 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 côté d'une cuisine familiale telle que, pot au feu, hachis Parmentier. 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.
- Pigeages 2 fois par jour suivant les années.
- 11 mois d'élevage en fûts de chêne, 10 à 20 % de fûts neufs.
- Soutirage après fermentation malo-lactique.
- Soutirage 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

**Volnay-Santenots Premier Cru**



- Cépage Pinot Noir.
- Age moyen des vignes : 32 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.
- Pigeages 2 fois par jour suivant les années.
- 11 mois d'élevage en fûts de chêne, 10 à 20 % de fûts neufs.
- Soutirage après fermentation malo-lactique
- Soutirage 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 Premier Cru**



- 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.
- Cuvaision à froid 15° durant 3 à 6 jours.
- Fermentation de 8 à 15 jours.
- Pigeages 2 fois par jour suivant les années.
- 11 mois d'élevage en fûts de chêne, 10 à 20 % de fûts neufs.
- Soutirage après fermentation malo-lactique.
- Soutirage 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 quatre premières années, les fruits noirs, myrtille, mûre, précèdent les épices de cette palette aromatique complexe. Après cinq à sept ans de vieillissement, les arômes de sous-bois sauvages se développent. Ami du pigeon, du canard, des gibiers à poils et des viandes en sauce réduite.