



DOMAINE MATROT
VINS DE BOURGOGNE - MEURSAULT

BOURGOGNE CHARDONNAY

- > Cépage Chardonnay.
- > Age moyen des vignes : 20 ans
- > Pressurage vendange entière sur presse pneumatique.
- > Décantation de 24h puis débouillage et entonnage
- > Levures indigènes.
- > Contrôle des températures de fermentation alcoolique
- > Malo-lactique 100 %.
- > 12 mois d'élevage sur lies en fûts de chêne dont 30% de fûts neufs.
- > 1 mois en cuve pour préparer le vin à la mise en bouteille
- > Collage si nécessaire
- > Filtration lenticulaire



Ce vin blanc issu du cépage chardonnay est récolté près des secteurs de vignes d'appellation Meursault. Vin aux arômes de fruits à chair blanche, l'attaque est franche et la fin de bouche ronde. A déguster idéalement sur la jeunesse.