



SITUÉS À L'EXTRÉMITÉ SUD DE LA BOURGOGNE, LES VIGNERONS DES TERRES SECRÈTES VOUS INVITENT À DÉCOUVRIR L'IDENTITÉ DES TERROIRS VALLONNÉS ET ENSOLEILLÉS DU MÂCONNAIS. LA SÉLECTION DE LIEUX-DITS OFFRE DES VINS EMBLÉMATIQUES DE LA CONNAISSANCE INTIME QUI LIE NOS VIGNERONS À LEURS TERROIRS. VÉRITABLES AMBASSADEURS DE NOTRE CAVE, ILS EXPRIMENT UNE RÉELLE TYPICITÉ TOUT EN AFFIRMANT UNE VRAIE PERSONNALITÉ.

Mâcon-Pierreclos

Gai et spontané, un vin croquant qui rend hommage au Gamay.

CÉPAGE ET TERROIR

Exclusivement composé de Gamay, sur des sols granitiques et sablonneux, ce vin annonce les Monts du Beaujolais un peu plus au Sud.

VINIFICATION

Les méthodes de vinification utilisées sont destinées à mettre en avant l'identité du terroir « Mâcon-Pierreclos ». Aussi, récoltés à une maturité optimale, les raisins bénéficient d'une macération préfermentaire à chaud qui consiste à monter la vendange en température jusqu'à 55°. Après une macération d'environ 48 heures, la fermentation alcoolique est lancée en cuve.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin est paré d'une robe grenat soutenue avec de jolis reflets noirs-violines. Expression même du gamay, le nez livre d'intenses arômes de petits fruits rouges (fraises, groseilles, cerises) mêlés à des notes de réglisse et de violette. A l'ouverture, les fruits noirs (mûres, cassis) semblent alors leur répondre en écho et soulignent à leur tour la richesse aromatique de ce vin. En bouche, il confesse dès l'attaque ses tanins soyeux et caressant. Sa structure brille par une rondeur et une fraîcheur remarquable. Des nuances, subtilement amyliques et acidulées soulignent sa délicieuse gourmandise.

ACCORDS METS ET VINS

L'expression particulière de ce vin se révèle avec harmonie sur de la charcuterie fine, une terrine de volailles, des brochettes de poulet ou un sauté de veau Marengo.

Avec un potentiel de garde de 3 à 5 ans, ce vin est idéalement à servir entre 14 et 15°C.

