



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 La-Roche-Vineuse

Subtil parfum de fleurs et de fruits blancs, un vin croquant et généreux.

CÉPAGE ET TERROIR

Puisant son expression particulière sur les sols orangés à dominante argilo-calcaire du village de La-Roche-Vineuse, le cépage Chardonnay compose à 100% ce vin.

VINIFICATION

Les méthodes de vinification utilisées sont destinées à mettre en avant l'identité du terroir "La-Roche-Vineuse". Récoltés à un degré de maturité optimale, les raisins bénéficient d'un pressurage lent et d'un débouillage méticuleux avant les opérations de fermentation et d'élevage sur lies fines.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe brillante joue de ses charmes et séduit tout autant par la profondeur de son or jaune que par l'éclat de ses reflets argentés. Son parfum, délicat et complexe, est un jardin blanc (aubépine, acacia, fruits à chaire blanche) qui célébrerait le mariage heureux de notes florales et fruitées. La bouche est dense et généreuse. Emprunte de maturité et de soleil, elle suscite le sentiment délicieux de croquer dans une baie de Chardonnay. La fleur d'oranger et l'abricot composent alors un joli poème. Ce vin, si joliment nommé, nuance son gras d'une subtile finesse. Le bonheur est décidément dans la vigne.

ACCORDS METS ET VINS

La typicité de ce vin s'exprime avec talent sur des poivrons farcis, une terrine de volailles, un tartare de truite, un poulet grillé aux herbes ou du fromage de chèvre.

Avec un potentiel de garde de 3 à 5 ans, ce vin est idéalement à servir entre 11 et 13°C.

