



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.

CROIX-JARRIER Mâcon-Verzé

Digne des plus grands couturiers,
un vin dense et subtil.

CÉPAGE ET TERROIR

Puisant son expression sur les sols à dominante calcaire qui bordent le village de Verzé, le cépage Chardonnay compose à 100% cette cuvée.

VINIFICATION

Les méthodes de vinification utilisées sont destinées à mettre en avant l'identité du terroir « Mâcon-Verzé Croix-Jarrier ». Récoltés à pleine maturité, les raisins bénéficient d'un pressurage lent et d'un débourage précis avant les opérations de fermentation et d'élevage sur lies fines.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe, or aux reflets argentés et lumineux, est digne des plus grands couturiers. Le nez est d'une pureté cristalline, presque désarmante. Il insiste sur des notes minérales (pierre à fusil, craie) pour souligner la personnalité d'un terroir plus froid et plus tendu dans son expression que d'autres coteaux du Mâconnais. Puis, cette trame minérale s'efface peu à peu et dévoile alors de fines notes de fruits blancs et de violettes. Porté par une remarquable acidité, l'envol est superbe. Les notes de poires sont très présentes et apportent à la bouche, par leur « grain », une densité et une sensation presque tactile. Long, vibrant et inépuisable, ce vin présente une finale légèrement saline.

ACCORDS METS ET VINS

La typicité de ce vin s'exprime avec talent sur un cake de saumon fumé, une salade de Saint-Jacques, des quenelles de brochets ou des escargots persillés de Bourgogne. Avec un potentiel de garde de 3 à 5 ans, ce vin est idéalement à servir entre 11 et 13°C.

