



« Terres Secrètes » c'est une gamme de climats différents, parcelles parfois villages du Mâconnais. Chaque cuvée a été pensée par notre maître de chai, qui a sélectionné les raisins et veillé à en extraire le meilleur.

d'appellations remarquables, issues minuscules, nichés dans les plus beaux villages du Mâconnais. Chaque cuvée a été pensée par notre maître de chai, qui a sélectionné les raisins et veillé à en extraire le meilleur.

LES LIEUX-DITS

Guidés par la connaissance intimes de nos vignobles, nous avons choisi d'isoler et de révéler des terroirs à l'expression singulière.

MÂCON PIERRECLOS



Cépage : Gamay

Vignoble : Produit sur la commune de Pierreclos, les vignes sont essentiellement en coteaux, à 290 mètres d'altitude. La surface de cette sélection est de 5,90 ha.

Sols : Sols sableux avec sous-sol granitique.

Millésime 2017 : La vigne profite du printemps très estival, prenant dès le débourrement, début avril, une avance qu'elle conservera jusqu'aux vendanges. Dès la mi-juin, les parcelles sont en fleurs, puis très vite en fruits. La précocité du millésime se confirme.

Vinification : La vendange est mise en cuve puis chauffée à 55°C pour extraire la couleur et les arômes des raisins. Après 48h, le moût est refroidi pour débiter la fermentation alcoolique.

Elevage : La cuvée est élevée en cuve pendant 15 mois.

Quantité produite : 22 000 bouteilles.

Note de dégustation : La robe est grenat avec des reflets noirs-violines. Le nez livre d'intenses arômes de petits fruits rouges (fraises, groseilles, cerises) mêlés à des notes de réglisse et de violettes. En bouche, il y a des tanins très soyeux et une belle structure ronde et fraîche.

Accords mets et vin : 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.

Température de service : Servir entre 11 et 13°C.

% alc./vol. : 12,5% vol.

Potentiel de garde : 3 à 5 ans



Les Vignerons des Terres Secrètes s'engagent pour le développement durable, génération après génération, nous avons appris à connaître notre territoire et à veiller à sa préservation.