



« 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 terroirs, nous avons créé une "collection" de lieux-dits à l'expression singulière.



SAINT-VÉRAN

Croix de Montceau

Cépage : Chardonnay.

Vignoble : Produit sur la commune de Prissé en coteaux, à 300 mètres d'altitude. Le lieu-dit est orienté au Sud sur une surface de 8,63 ha.

Sols : Sols argilo-calcaire avec des failles de calcaire actif.

Millésime 2018 : Après une période hivernale particulièrement pluvieuse, le cycle végétatif prend d'abord un peu de retard. La météo clémente permet à la vigne de rattraper son retard et, même, de prendre de l'avance. Les raisins terminent leur maturation dans des conditions optimales : été chaud et sec.

Vinification : La vinification se déroule en cuve thermorégulée, avec une macération pelliculaire et un bâtonnage avisé.

Elevage : La cuvée est élevée en cuve pendant 12 mois.

Quantité produite : 59 000 bouteilles

Note de dégustation : La robe dorée et lumineuse. Le nez libère des arômes de brioches et de fleurs blanches. En bouche, l'attaque est franche et vive et se poursuit par quelques notes de toastés. La finale est ronde avec une très bonne persistance.

Accords mets et vin : Accompagne des mets nobles de poissons (saumon, lotte) et de volaille (chapon, perdreaux).

Température de service : Servir entre 12 et 14°C.

% alc./vol. : 13% 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.