



« 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 SENTINELLES

Notre collection "Les Sentinelles", en hommage aux deux roches emblématiques du Mâconnais, est issue d'une sélection de Vieilles Vignes. Une vinification respectueuse et un élevage en fût de chêne révèlent cette cuvée digne de nos grands terroirs.



BOURGOGNE PINOT NOIR

Cépage : Pinot Noir.

Vignoble : Les vignes sont situées entre la plaine de Saône et les monts du Mâconnais avec des expositions variant d'Ouest en Est. Leur âge moyen est de 34 ans.

Sol : Sols argilo-calcaire du jurassique.

Rendement : 60 hl/hectare.

Vendanges : Vendanges mécaniques, lorsque le raisin est à pleine maturité.

Vinification : Après un tri de la vendange, cette dernière est mise en cuve, subissant des pigeages et des remontages. Les températures de fermentation sont contrôlées régulièrement.

Elevage : Une partie de la cuvée (20%) est élevée en fût de chêne français pendant 8 mois puis assemblée avec le reste en cuve pour un élevage supplémentaire de 4 mois.

Note de dégustation : Robe rubis. Le nez s'ouvre sur un fruité très mûr, suivi par d'élégantes notes toastées. La bouche est suave, très ronde avec des tanins fins et soyeux.

Accords mets et vin : Accompagne un filet-mignon en croute, des lasagnes de légumes ou des plats asiatiques.

Température de service : Servir à 14°C.

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



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.