



« 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 CRÉMANTS

Ancrés dans le territoire Mâconnais depuis plusieurs générations, les Vignerons des Terres Secrètes ont à cœur de vous révéler les secrets effervescents de leurs terroirs.



### CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT

**Cépages** : Chardonnay, Aligoté, Pinot Noir et Gamay.

**Vignoble** : Les vignes sont situées entre la plaine de Saône et les monts du Mâconnais avec des expositions variant d'Ouest en Est.

**Sols** : Sols argilo-calcaire, typiques de la Bourgogne et favorable à l'épanouissement de la vigne.

**Vinification** : Pressurage vendange entière. Fermentation alcoolique en cuve inox thermorégulée. Températures maîtrisées à 18°C. Fermentation malolactique complète. Élevage sur lattes 18 mois minimum.

**Dosage** : Brut.

**Note de dégustation** : Ce Crémant de Bourgogne révèle une robe or pâle brillante, la mousse est fine. Le nez est fruité et floral. La bouche est légère et ronde à la fois. Les cépages rouges apportent la touche vineuse et structurante.

**Accords mets et vin** : Idéal à l'apéritif comme au dessert, il peut également accompagner une viande blanche ou une volaille.

**Température de service** : Servir entre 10 et 12°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.