



« 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 BLANC DE BLANCS

**Cépage :** Chardonnay

**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 direct. Fermentation alcoolique en cuve inox thermorégulée. Températures maîtrisées à 18°C. Fermentation malolactique complète. Élevage sur lattes 18 mois.

**Dosage :** Brut

**Note de dégustation :** Ce Crémant de Bourgogne à la robe or brillant, dévoile un fin cordon de bulles délicates. Le nez est subtil avec des notes de zests citronnés. La bouche trouve son équilibre entre vivacité à dominante florale, et finesse des arômes de fruits blancs. De belle longueur, la bouche est fraîche et élégante.

**Accords mets et vin :** Idéal à l'apéritif, la finesse du chardonnay fait merveille avec un joli plateau de fruits de mer ou bien encore des sushis.

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

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



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.