



« 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 ROSÉ

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.

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

Vinification : Macération préfermentaire dans le pressoir. 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 : Belle robe pour ce crémant pétale de rose intense aux fines bulles. Le nez est expressif aux notes de fruits rouges. La bouche riche et charnue (arômes de groseilles et framboises) garde beaucoup de finesse et de fraîcheur. Ce Crémant de Bourgogne Rosé est à la fois intense et raffiné.

Accord mets et vin : Idéal à l'apéritif, il sublimerait les desserts au chocolat ou aux fruits rouges.

Température de service : Servir à 10°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.