



« 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 PRÉLUDES

Belle introduction à nos vins du Mâconnais, notre collection "Les Préludes" est une invitation au plaisir et au partage.



MÂCON BLANC CHARDONNAY

- **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 :** Le pressurage pneumatique permet d'extraire les jus lentement et à basse pression. Une filtration finale donne au vin toute sa limpidité et un maximum de brillance. Un élevage en cuve inox thermo-régulée permet au vin de garder toute sa fraîcheur.
- **Note de dégustation :** Un vin limpide et brillant, aux arômes de fleurs blanches, agrumes et fruits jaunes, offrant en bouche rondeur et suavité. Typique de son appellation, ce Mâcon s'offre un bel équilibre et une authentique harmonie.
- **Accords mets et vin :** En apéritif ou au cours du repas pour accompagner une poularde, une friture ou une salade au chèvre chaud.
- **Température de service :** Servir entre 11 et 13°C.



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.