



« 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.

POUILLY-FUISSÉ



Cépage : Chardonnay.

Vignoble : Se situant exclusivement en coteaux, le vignoble s'étend en écharpe à l'extrémité sud du Mâconnais. Le parcellaire est très morcelé, permettant de profiter de diverses expositions.

Sols : Sols principalement calcaires avec des bandes de marnes.

Rendement : 60 hl/hectare

Vinification : Le pressurage pneumatique est fait en douceur, puis les températures de fermentation sont contrôlées. Il y a un suivi analytique des cuvées et une exigence particulière sur la qualité : le Pouilly-Fuissé fait l'objet d'une vinification attentionnée et d'une sélection rigoureuse des cuvées. Une partie de la cuvée est élevée en fûts pendant 12 mois puis assemblée avec le reste pour un élevage supplémentaire de 6 mois en cuve.

Note de dégustation : Vin sec aux arômes délicats de fleurs blanches et d'agrumes évoluant vers des notes de noisette, d'amande, puis de vanille ou pierre-à-fusil au cours du vieillissement. Le nez est fin et élégant, la bouche est ample et généreuse.

Accords mets et vin : En apéritif ou au cours du repas pour accompagner poissons et crustacés cuisinés. Il s'accorde également avec quenelles, viandes blanches ou volaille à la crème.

Température de service : Servir entre 11 et 13°C.

Potentiel de garde : Entre 3 et 10 ans.

% alc./vol : 13% 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.