



« 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

LES LIEUX-DITS

Guidés par la connaissance intimes de nos terroirs, nous avons créé une "collection" de lieux-dits à l'expression singulière.

SAINT-VÉРАН

Les Plantés



Cépage : Chardonnay.

Vignoble : Produit sur la commune de Prissé, la parcelle est orientée Sud-Est. Les vignes sont situées sur la partie basse du coteau à 230 mètres d'altitude, la surface de cette sélection est de 3,05 ha.

Sols : Sols argileux profonds.

Millésime 2019 : Millésime chaud, sec et à forte maturité. Dès le début de l'année le temps se révèle plus doux que la normale avec un déficit de pluviométrie important. Du gel début avril et des phénomènes de coulure en juin provoquent des dégâts dans les vignes.

Vinification : Les raisins sont pressés lentement et débourbés méticuleusement avant d'être fermentés et élevés sur lies fines.

Elevage : La cuvée est élevée pendant 12 mois en cuve.

Quantité produite : 26 000 bouteilles

Note de dégustation : La robe est dorée. Le nez est généreux par ses notes exotiques (fruits de la passion), et aérien pour ses arômes de poire et d'amandes grillées. La bouche est dense et vive avec des notes épicées.

Accords mets et vin : Ce vin s'exprime avec talent sur un flan d'écrevisses, une salade de Saint-Jacques aux truffes, un pavé de saumon grillé ou un grenadin de veau en cocotte.

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

% alc./vol. : 13,5% vol.

Potentiel de garde : 3 à 5 ans.



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.