



« 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 DEMI-SEC

Cépages : Chardonnay, Aligoté, Pinot Noir et Gamay.

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 vendange entière. Fermentation alcoolique en cuve inox thermorégulée. Températures maîtrisées à 18°C. Fermentation malolactique complète. Élevage sur lattes 18 mois minimum.

Dosage : Demi-sec.

Note de dégustation : La robe est d'un beau jaune pâle avec des reflets verts. Le cordon de mousse est riche avec des bulles rapides et fines. Le nez est expressif avec des notes de fruits à chair blanche. En bouche l'attaque est franche et se poursuit sur une finale très plaisante et enrobée.

Accords mets et vin : A déguster lors des apéritifs ou en accompagnement des desserts.

Température de service : Servir entre 10 et 12°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.