



« 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.

MÂCON MILLY-LAMARTINE

Château des Moines



Cépage : Gamay

Vignoble : Ceinturé par le château de Moines de Berzé-la-Ville et la chapelle (fresques murales du XIIème siècle), ce climat orienté à l'ouest s'étend sur 45 ares à une altitude de 320 m.

Sols : Sols argilo-limoneux peu profonds sur roche mère calcaire.

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 : La vendange est mise en cuve puis chauffée à 55°C pour extraire la couleur et les arômes des raisins. Après 48h, le moût est refroidi pour débiter la fermentation alcoolique.

Elevage : Une partie de la cuvée (80%) est élevée en fût de chêne français pendant 8 mois puis assemblée avec le reste en cuve.

Quantité produite : 2 600 bouteilles.

Note de dégustation : Robe violine lumineuse aux reflets brillants. Le nez est aromatique avec un fruité intense et ouvert qui invite à la gourmandise. La bouche est fraîche et suave, marquée par le croquant des fruits rouges.

Accords mets et vin : Compagnon idéal des viandes rouges grillées, du magret de canard ou des tourtes.

Température de service : Servir entre 14 et 15°C.

% alc./vol. : 12,5% 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.