



« 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

Cépage : 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 siliceux et granitiques particulièrement favorables à l'épanouissement de la vigne.

Rendement : 60 hl/hectare

Vinification : La vendange est égrappée puis mise en cuve, pour être chauffée pendant 12 à 18 heures selon le potentiel de couleur à extraire. La cuve est ensuite refroidie pour subir la fermentation alcoolique.

Note de dégustation : Un vin rouge vif aux reflets violacés, offrant des notes de cassis et de mûres intenses, avec des nuances épicées. Très puissant dès l'attaque, il est rond avec une très bonne persistance.

Accord mets et vin : En accompagnement d'andouillette Mâconnaise, de charcuterie et terrines ou d'une cuisine plus familiale comme le sauté de porc ou du bœuf braisé.

Température de service : Servir à 14°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.