



« 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 LIEUX-DITS

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

### MÂCON LA ROCHE-VINEUSE

#### *Les Morlionnes*



**Cépage** : Chardonnay.

**Vignoble** : Cette parcelle se situe à l'extrémité sud de la grande vallée qui mène de La Roche Vineuse à Saint-Gengoux-de-Scissé. Sur une surface de 1 hectare, elle est exposée Ouest, à une altitude 280 mètres.

**Sols** : Sols argilo-calcaire blanc caillouteux, en coteau.

**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 en fûts de 228L.

**Elevage** : En fûts de chêne de 228L.

**Quantité produite** : 6 000 bouteilles.

**Note de dégustation** : Couleur or pâle. Notes florales sur des arômes citronnés et de pêche blanche sur une légère touche mentholée. Bel équilibré. Structure linéaire et précise. Finale longue sur des notes d'agrumes.

**Accords mets et vin** : Compagnon idéal pour un filet de sole meunière, blinis de saumon à l'aneth.

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

**% alc./vol.** : % 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.