



« 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 SENTINELLES

Notre collection "Les Sentinelles", en hommage aux deux roches emblématiques du Mâconnais, est issue d'une sélection de Vieilles Vignes. Une vinification respectueuse et un élevage en fût de chêne révèlent cette cuvée digne de nos grands terroirs.



SAINT-VÉRAN

Cépage : Chardonnay.

Vignoble : Les vignes sont situées au pied des éperons rocheux de Solutré et Vergisson. Leur âge est de minimum 45 ans.

Sols : Sols argilo-calcaire du jurassique.

Rendement : 64 hl/hectare.

Vendanges : Vendanges mécaniques, lorsque le raisin est à pleine maturité.

Vinification : Vinification en cuve, bâtonnage avisé, élevage long, minutieux et particulièrement soigné. Dans la bouteille, il peut y avoir un léger dépôt naturel le vin ne subit qu'une légère filtration avant la mise en bouteille.

Elevage : Une partie de la cuvée (30%) est élevée en fût de chêne français pendant 12 mois puis assemblée avec le reste en cuve pour un élevage supplémentaire de 6 mois.

Note de dégustation : La robe est dorée, intense et délicate. Au nez se mêlent des arômes de fruits (pêches, poire) et de fleurs blanches (acacia, chèvrefeuille). En bouche, le gras, l'onctuosité et une élégante fraîcheur s'équilibrent.

Accords mets et vin : L'attaque flatteuse, issue d'un élevage partiel sous bois, suggère des mets nobles de poissons (saumon, lotte) et de volaille (chapon).

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

% alc./vol : 13% 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.