



« 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 PREMIUM

Les Vignerons sont fiers de signer ces cuvées empreintes de toute la pureté et de toute la richesse de leur vignoble.

POUILLY-FUISSÉ

Vers Cras



Cépage : Chardonnay.

Vignoble : Située sur la commune de Solutré-Pouilly, entre les Roches de Solutré et de Vergisson, cette sélection de 30 ares bénéficie d'une orientation Sud-Est, à 250 mètres d'altitude. L'âge moyen des vignes est de 49 ans.

Sols : Sols peu profonds issus des calcaires durs, fins et blancs.

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 : Pressurage pneumatique pour plus de douceur, contrôle des températures de fermentation, suivi analytique des cuvées. Vinification en fûts de chêne de 600 litres

Elevage : En fûts de chêne pendant 12 mois.

Quantité produite : 1 300 bouteilles.

Note de dégustation : Cette cuvée d'un bel or soutenu se caractérise par sa bouche minérale, riche et élégante. Elle possède une fraîcheur remarquable et sa finale persiste sur des notes minérales et iodée.

Accords mets et vins : Ce vin accompagne à merveille des cassolettes de Saint-Jacques ou une volaille de Bresse à la crème.

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

% alc./vol. : 13% vol.

Potentiel de garde : Entre 5 et 10 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.