



« 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 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.

MÂCON-VILLAGES



Cépage : Chardonnay.

Vignoble : Les vignes de Mâcon-Villages sont situées entre la plaine de Saône et les monts du Mâconnais, avec des expositions variant d'Ouest en Est. Leur âge est de minimum 45 ans.

Sols : Sols crayeux à argilo-calcaire particulièrement favorables à l'épanouissement de la vigne.

Rendement : 68 hl/hectare.

Vendanges : Vendange à un degré optimal de maturité.

Vinification : La réussite tient à la maturité optimale du raisin (12 à 13 degrés d'alcool potentiels), à la qualité de pressurage avec tri des jus, ainsi qu'à un débourbage sévère et au contrôle de températures de fermentation.

Elevage : Une partie de la cuvée (5%) est élevée en fût de chêne français pendant 12 mois puis assemblée avec le reste en cuve.

Note de dégustation : Vin limpide et brillant, aux arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits jaunes, offrant une bouche fraîche, ronde, suave et persistante.

Accords mets et vin : Idéal aussi bien à l'apéritif que tout au long d'un repas: poulet à la crème, poisson en sauce ou sur des fromages comme le Saint-Nectaire.

Température de service : Servir entre 11 et 13°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.