



« 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 PRÉLUDES

Belle introduction à nos vins du Mâconnais, notre collection "Les Préludes" est une invitation au plaisir et au partage.



SAINT-VÉРАН

Cépage : Chardonnay.

Vignoble : Les vignes de Saint-Véran s'étalent au pied de la roche de Solutré.

Sol : Sols argilo-calcaire permettant une humidité suffisante et nourrissant en profondeur.

Rendement : 64 hl/hectare

Vinification : La vendange est triée, les cœurs de pressoirs sont vinifiés avec soin en les assemblant avec d'autres jus. Le vin est élevé sur lies en cuve pendant 12 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 : Idéal à l'apéritif, mais aussi sur une viande blanche, les poissons grillés, le fromage de chèvre et les pâtes affinées.

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

% alc./vol : 13,5% 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.