



« 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

Cépage : Gamay.

Vignoble : Les vignes sont situées entre la plaine de Saône et les monts du Mâconnais avec des expositions variant d'Ouest en Est. Leur âge moyen est de 48 ans.

Sols : Sols argilo-calcaire avec des failles de granite .

Rendement : 64 hl/hectare.

Vendanges : Vendange à un degré optimal de maturité.

Vinification : La vendange est égrappée puis mise en cuve, pour être chauffée pendant 12 à 18 heures selon le potentiel de couleur à extraire. La cuve est ensuite refroidie pour subir la fermentation alcoolique.

Elevage : Une partie de la cuvée (10%) est élevée en fût de chêne français pendant 8 mois puis assemblée avec le reste en cuve pour un élevage supplémentaire de 4 mois.

Note de dégustation : Un vin rouge vif aux reflets violacés, offrant des notes de cassis et de mûres intenses. Très puissant dès l'attaque, il se montre rond tout au long de la dégustation et fait preuve d'une bonne persistance.

Accords mets et vin : S'accorde parfaitement à l'andouillette Mâconnaise, au fromage de chèvre mâconnais, à un sauté de porc ou un gibier en sauce.

Température de service : Servir à 14°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.