

« Terres Secrètes » c'est une gamme d'appellations remarquables, issues de climats différents, parcelles parfois minuscules, nichés dans les plus beaux villages du Mâconnais. Chaque cuvée a été pensée par notre maître de chai, qui a selectionné les raisins et veillé à en extraire le meilleur.

## LES LIEUX-DITS

Guidés par la connaissance intimes de nos terroirs, nous avons créé une "collection" de lieux-dits à l'expression singulière.

## MÂCON MILLY-LAMARTINE

Clos du Four

Cépage : Chardonnay.

Vignoble: La parcelle de 1,06 ha occupe sur la commune de Milly-Lamartine une position idéale, à mi-coteau (altitude 350 mètre), et bénéficie d'une exposition au soleil levant.

Sols: Sols argilo-calcaire assez profonds et très caillouteux.

Millésime 2018 : Après une période hivernale particulièrement pluvieuse, le cycle végétatif prend d'abord un peu de retard. La météo clémente permet à la vigne de rattraper son retard et, même, de prendre de l'avance. Les raisins terminent leur maturation dans des conditions optimales : été chaud et sec.

**Vinification**: Les raisins sont pressés délicatement et débourbés précisément avant d'être fermentés. Le jus est refroidi pour une durée de 8 jours pour développer les arômes, puis mis en fût de 228 L pour la vinification.

Elevage: Elevée en fûts de chêne pendant 10 mois.

Quantité produite : 9 000 bouteilles.

Note de dégustation : Robe or aux reflets verts. Nez complexe et harmonieux mêlant des arômes fruités (poire, pêche), de fleurs blanches et de pierre à fusil. La bouche est fruitée et mûre avec une agréable fraîcheur et tonicité. Finale marquée par la longueur et soutenue par la minéralité.

Accords mets et vin : Accompagne parfaitement un filet de Saint-Pierre aux courgettes ou un sauté de veau à la crème.

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

% alc./vol.:

Potentiel de garde : 3 à 5 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.



