



# VIGNERONS DES TERRES SECRÈTES



Porte-drapeaux du savoir-faire des **Vignerons des Terres Secrètes**, les cuvées **Terra Incognita** et **Lieux-Dits** révèlent l'excellence des terroirs Mâconnais. Offerte en quantité limitée, cette collection de vins est conseillée à tout épiqueur curieux de découvrir l'art de vivre en Bourgogne du Sud.

COLLECTION

TERRA

INCOGNITA

& LIEUX DITS



## BOURGOGNE PINOT NOIR

### CÉPAGE ET TERROIR

L'exposition au soleil et aux vents, la sensibilité au gel, ou encore les effets de la conduite de la vigne sont autant de facteurs climatiques définissant un bon terroir. Le sol et le sous-sol en constituent le socle, offrant une réserve naturelle d'éléments pouvant être utilisés par la plante. C'est dans les sols marneux assez calcaires et bien drainés propres à la Bourgogne du sud que le Pinot Noir s'exprime le mieux, en bénéficiant en outre d'un micro-climat idéal.

### VINIFICATION

Fer de lance des quatre principaux cépages de Bourgogne, le Pinot Noir fait la réputation de ses grands vins rouges. Il produit des grappes compactes d'un noir violacé dont les petits grains serrés contiennent un jus abondant, incolore et sucré. C'est au moment de la macération et de la fermentation en cuve que la matière colorante, contenue dans la pellicule des baies de raisin, donne au vin sa belle couleur rouge.

### LES COMMENTAIRES DU MAÎTRE DE CHAIS

Le Pinot Noir offre une multitude d'expressions, des plus fruitées au plus puissantes. Ses teintes varient du grenat délicat quand il est jeune, au rubis ambré quand il est mature. Ce vin développe un nez aromatique intense et subtil, avec des accents de petits fruits rouges et des notes florales. La bouche est ample et puissante, offrant un parfait équilibre entre l'acidité, le moelleux et les tanins qui s'entendent à merveille.

### CONSEILS DE DÉGUSTATION

Servi entre 14 et 16°, le Pinot Noir est le fidèle compagnon de tout le repas. Il convient aussi bien aux poissons de rivière comme le filet de sandre poêlé, qu'aux viandes rôties ou en sauce, telles que le gigot d'agneau ou le lapin à la moutarde, les cailles aux raisins ou le carré de porc aux champignons. On le retrouve en accompagnement des fromages tendres, et au dessert il est l'allié indispensable du clafoutis aux mirabelles, du gratin de cerises aux amandes, millefeuille aux framboises et autres sorbets aux fraises.

71960 Prissé - France

Bureaux : Tél. 00 33 3 85 37 88 06 - [contact@terres-secretes.fr](mailto:contact@terres-secretes.fr)

**PRISSÉ - MÂCONNAIS - BOURGOGNE DU SUD**

*L'Esprit de la Bourgogne*