



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 épcurien curieux de découvrir l'art de vivre en Bourgogne du Sud.

COLLECTION

TERRA
INCOGNITA

& LIEUX DITS



MÂCON ROUGE

CÉPAGE ET TERROIR

Au sud de la Bourgogne, le Mâconnais est situé entre la plaine de la Saône et les monts du Beaujolais. Au sud-ouest de Mâcon, le terroir évolue sur des sols davantage granitiques avec des pentes plus marquées et des expositions variant d'ouest en Est. Ces profils de sols plus maigres, qui freinent la vigueur des ceps, permettent d'obtenir des vins rouges souples et friands malgré des maturités assez tardives.

Le cépage est à 100% du Gamay noir à jus blanc, la maturité recherchée se situant entre 11 et 12° potentiels. Elle s'effectue par contrôle visuel, prise de densité et test d'état sanitaire.

MODE CULTURAL

En Mâconnais, les ceps de Gamay font, en hiver, l'objet d'une taille dite « Guyot double », suivie du débourement au printemps, avant le rognage des pousses folles à la mi-août. Les vendanges ont lieu généralement 100 jours après l'apparition de la fleur.

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. De plus, la flash détente est utilisée en complément à la Cave pour extraire davantage et renforcer la structure et la couleur. Elle permet d'optimiser le potentiel du raisin quel que soit le millésime.

LES COMMENTAIRES DU MAÎTRE DE CHAIS

Un vin rouge vif à 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. L'ensemble est harmonieux, peut se boire tôt mais gagnera à supporter une année de garde.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Idéalement servi à 14°, le Mâcon rouge se boit jeune pour découvrir ses arômes de petits fruits rouges, cassis, framboise avec des nuances épicées. Prophète en son pays, le Mâcon rouge convient parfaitement à l'andouillette Mâconnaise et au fromage de chèvre mâconnais, mais fait également honneur à une cuisine familiale comme le sauté de porc et le gibier en sauce. Des chefs de cuisine le préconisent même sur un médaillon de foie gras orné de cerises.

71960 Prissé - France

Bureaux : Tél. 00 33 3 85 37 88 06 - contact@terres-secretes.fr

PRISSÉ - MÂCONNAIS - BOURGOGNE DU SUD

L'Esprit de la Bourgogne