



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

COLLECTION

TERRA
INCOGNITA

& LIEUX DITS



POUILLY-FUISSÉ

CÉPAGE ET TERROIR

Les villages de Chaintré, Fuissé, Solutré-Pouilly et Vergisson sont les seuls autorisés à produire l'appellation. Exclusivement situé en coteaux, le vignoble porte un cépage unique : le Chardonnay, cépage noble de tous les grands vins blancs de Bourgogne. S'étendant en écharpe à l'extrémité sud du Mâconnais, les sols offrent une grande variété de substrats, principalement calcaires et d'expositions très diverses selon un parcellaire extrêmement morcelé.

MODE CULTURAL

La densité de plantation élevée incite la vigne à l'effort, afin d'obtenir des grappes de taille modeste, renfermant un jus peu abondant mais très concentré.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique pour plus de douceur, contrôle des températures de fermentation, suivi analytique des cuvées, exigence particulière sur la qualité des bois de tonnellerie : le Pouilly-Fuissé fait l'objet d'une vinification attentionnée et d'une sélection rigoureuse des cuvées.

LES COMMENTAIRES DU MAÎTRE DE CHAIS

Les terrains dits « profonds » (marnes argileuses) produisent des vins puissants, gras et amples, dont le caractère ne s'affirme qu'après deux années minimum. D'autres types de sols, plus pierreux ou ne disposant que d'une mince couche de terre végétale, produisent des vins délicats, élégants et très minéraux, dont le capital aromatique est perceptible plus tôt. C'est entre trois et dix ans que s'exprime le mieux le potentiel de ce vin sec, aux arômes délicats de fleurs blanches et d'agrumes, évoluant vers des notes de noisette, amande, vanille ou pierre à fusil au cours du vieillissement.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Apprécié à l'apéritif pour le plaisir de sa dégustation, le Pouilly-Fuissé est surtout un vin de repas qui accompagne à merveille les crustacés et les poissons cuisinés, par sa finesse et son élégance. Son ampleur et sa générosité en bouche s'harmonisent également avec des quenelles, des viandes blanches ou des volailles à la crème. Les fromages de chèvre du Mâconnais sont, eux aussi, des partenaires de choix pour le Pouilly-Fuissé dans son adolescence.

71960 Prissé - France

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

PRISSÉ - MÂCONNAIS - BOURGOGNE DU SUD