



VIGNERONS DES TERRES SECRÈTES



Terres Secrètes est une gamme de vins du Mâconnais illustrant la variété et la typicité des terroirs de la Bourgogne du Sud. Ces vins, qui laissent parler la terre, invitent à la découverte les amateurs gourmands à la recherche d'authenticité. Idéal pour les soirées conviviales partagées en famille ou entre amis !

COLLECTION

TERRES
SECRÈTES



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. Le cépage est à 100% du Gamay noir à jus blanc, la maturité recherchée se situant entre 11 et 12° potentiels.

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.

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.

CONSEILS DE SERVICE ET 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 au gibier en sauce.

SITUATION DU VIGNOBLE



71960 Prissé - France

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

PRISSÉ - MÂCONNAIS - BOURGOGNE DU SUD

POUILLY-FUISSÉ - SAINT-VÉRAN - MACON-VILLAGES - BOURGOGNE CHARDONNAY - BOURGOGNE PINOT-NOIR - MÂCON ROUGE

L'Esprit de la Bourgogne