



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



BOURGOGNE ALIGOTÉ CHÂTEAU DES MOINES

CÉPAGE ET TERROIR

Ce vin est issu des vignes du Château des Moines. Puisant son caractère dans des sols argilo-limoneux, l'Aligoté, l'un des plus anciens cépages de la Bourgogne, donne ici une cuvée fraîche et de caractère à boire dans sa jeunesse.

MODE CULTURAL

Avec une densité de 8 000 pieds par hectare, les vignes du Château des Moines sont tenues avec soin afin d'obtenir des vins authentiques mettant en avant le terroir : sols entretenus selon la technique de l'enherbement naturel maîtrisé, vignes conduites en agriculture raisonnée.

VINIFICATION

Après la vendange des parcelles au petit matin, les raisins sont rapidement pressés. Le moût est ensuite mis en cuve où il est maintenu à une température de 12°C pendant 12 heures. Après la fermentation alcoolique, la fermentation malolactique est effectuée afin d'obtenir un vin tout en souplesse. Elevé pendant 6 mois en cuve inox le vin subit une filtration minimale avant la mise en bouteille.

LES COMMENTAIRES DU MAÎTRE DE CHAIS

Habillé d'une belle robe brillante aux reflets dorés, ce vin révèle un nez floral - acacia, chèvrefeuille, aubépine. Ronde et soyeuse, la bouche offre des arômes de fruits blancs avec une finale tout en fraîcheur.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Idéalement servi à 11°, ce vin est idéal en apéritif ou pour accompagner des sardines grillées, une cassolette de moules, un plateau de fruits de mer, des huitres et des fromages secs.

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