



# 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



## SAINT VÉРАН CROIX DE MONTCEAU

### CÉPAGE ET TERROIR

Les 5 ha réservés à cette gamme de prestige s'épanouissent en sols argilo-calcaires de l'ère Jurassique particulièrement fertiles, non loin des éperons rocheux de Solutré et Vergisson. On est là dans le berceau historique du cépage Chardonnay, qui a emprunté son nom à un village du mâconnais.

### MODE CULTURAL

Les lieux-dits sont sélectionnés sur le territoire de Prissé, parmi les vignes les plus âgées (plus de 50 ans) dont l'exposition est optimale. Pour une production de 300 hl, la taille est courte, la maîtrise des rendements sans concession, l'effeuillage est soigné et l'ébourgeonnage attentif.

### VINIFICATION

La consécration d'une telle cuvée demande bien sûr une attention et une minutie particulières. Ces vins sont pour une part élevés en fûts de bois : chêne français provenant de l' Allier, des Vosges, du Limousin. Les douelles sont sélectionnées et leur brûlage modéré. Une partie de la vinification est réalisée en fût et l'autre en cuves thermo-régulées, avec une macération pelliculaire d'un état sanitaire optimal, un bâtonnage avisé, un élevage long et particulièrement soigné.

### LES COMMENTAIRES DU MAÎTRE DE CHAIS

La robe est parée de reflets dorés étincelants. Le nez est élégant et bien fondu, et libère pêle-mêle des arômes de brioche et de fleurs blanches. En bouche, l'attaque est franche et vive et se poursuit par quelques notes de toastés. La finale persistante laisse une impression de grande douceur qui donne à l'ensemble une belle personnalité.

### CONSEILS DE DÉGUSTATION

Une garde de 3 ans (voire plus) permettra de développer des arômes plus complexes. A servir de 12 à 14°C, sur des mets nobles de poissons (saumon, lotte) et de volaille (chapon, perdreaux).

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*