



« Terres Secrètes » c'est une gamme de climats différents, parcelles parfois

villages du Mâconnais. Chaque cuvée a été pensée par notre maître de chai, qui a sélectionné les raisins et veillé à en extraire le meilleur.

d'appellations remarquables, issues minuscules, nichés dans les plus beaux

## LES LIEUX-DITS

Guidés par la connaissance intimes de nos vignobles, nous avons choisi d'isoler et de révéler des terroirs à l'expression singulière.



# BOURGOGNE ALIGOTÉ

## *La Montagne*

**Cépage :** Aligoté.

**Vignoble :** Situé dans un clos sur le village de La Roche Vineuse, le climat "La Montagne" exposé Plein Sud s'étend sur 63.92 ares. Sur un sol à faille caillouteuse de calcaire, les vignes en milieu de coteau expriment la fraîcheur et la gourmandise de l'Aligoté.

**Vinification & Élevage :** Les raisins sont pressés lentement et débourbés méticuleusement avant d'être fermentés et élevés sur lies fines.

**Note de dégustation :** Nez délicat d'agrumes avec des petites notes de fruits jaunes. La bouche est très expressive, la matière exprimant avec pureté la finesse du cépage.

**Accords mets et vin :** A servir sur des fruits de mer, viandes blanches, jambon persillé, salade, escargots. Avec un peu de vieillissement en cave, il pourra également être servis sur des poissons.

**Température de service :** Servir entre 11 et 13°C.

**Potentiel de garde :** 2 à 3 ans



Les Vignerons des Terres Secrètes s'engagent pour le développement durable, génération après génération, nous avons appris à connaître notre territoire et à veiller à sa préservation.