



« 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.

MÂCON PIERRECLOS

Enclos du Château



- **Cépage :** Chardonnay.
- **Vignoble :** Ce climat est un enclos au pied du Château de Pierreclos. Sur une surface d'1 hectare 27, le climat « Enclos du Château » situé sur un plateau est à une altitude de 286 mètres.
- **Sol :** Sol très sableux, avec un peu d'argile.
- **Vinification :** Vinification traditionnelle en cuve thermorégulée.
- **Elevage :** La cuvée est élevée sur lie pendant 10 mois.
- **Note de dégustation :** La robe est jaune aux reflets dorés. Le nez est expressif et intense, sur des notes d'agrumes (pamplemousse, citron). Vin énergique, la bouche est dense, ample, et s'ouvre aussi sur de frais arômes d'agrumes suivis par une finale aromatique d'une belle longueur.
- **Accords mets et vin :** Accompagne parfaitement un filet de cabillaud en papillote, des tagliatelles fraîches aux noix de pétoncles ou des fromages de chèvres secs.
- **Température de service :** Servir entre 12 et 13°C.
- **Potentiel de garde :** Entre 3 et 5 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.