

VIGNERONS DES TERRES SECRÈTES

Terres Secrètes Saint Véran Croix de Montceau 2019

 Durable

| | | |
|--|--------------------------|-------------------------------------|
|  | Code produit | 14965313 |
|  | Prix licencié | 24.31\$ |
|  | Conditionnement | 12x750ml |
|  | Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot |
|  | Statut | Disponible |
|  | Type de produit | Vin tranquille |
|  | Pays | France |
|  | Désignation réglementée | Appellation origine contrôlée (AOC) |
|  | Région | Bourgogne |
|  | Sous-région | Maconnais |
|  | Cépage(s) | Chardonnay 100 % |
|  | Pourcentage d'alcool | 13% |
|  | Couleur | Blanc |
|  | Taux de sucre | 4,3 |
|  | Fermeture | Liège |

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Situés à l'extrémité sud de la Bourgogne, les terroirs enchanteurs des terres secrètes sont disséminés dans les rondeurs vallonnées et ensoleillées du Mâconnais. Repérés, sélectionnés et délimités sous forme de parcelles spécifiques, parfois minuscules, dans lesquelles ils concentrent toute la typicité d'un lieu-dit particulier.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe dorée et lumineuse. Le nez libère des arômes de brioches et de fleurs blanches. En bouche, l'attaque est franche et vive et se poursuit par quelques notes de toastés. La finale est ronde avec une très bonne persistance. Accompagne des mets nobles de poissons (saumon, lotte) et de volaille (chapon, perdreaux).

NOTES SUR LE PRODUIT

Age des vignes: 35 ans. Sols argilo-calcaire avec des failles de calcaire actif.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendange à la machine. Récolte le 08 septembre 2019. Millésime chaud, sec et à forte maturité. Dès le début de l'année le temps se révèle plus doux que la normale avec un déficit de pluviométrie important. La vinification se déroule en cuve thermorégulée, avec une macération pelliculaire et un bâtonnage avisé. La cuvée est élevée en cuve pendant 12 mois.

27,95\$

* Prix de détail suggéré

