

VIGNERONS DES TERRES SECRÈTES

Terres Secrètes, Mâcon
Pierreclos AOC 2020

22,75\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	15117009
	Prix licencié	19.79\$
	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
	Appellation	Mâcon-Pierreclos
	Cépage(s)	Gamay 100 %
	Pourcentage d'alcool	13%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	1
	Fermeture	Liège
	À boire	peut vieillir 3 à 5 ans

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 est grenat avec des reflets noirs violines. Le nez livre d'intenses arômes de petits fruits rouges (fraises, groseilles, cerises) mêlés à des notes de réglisse et de violettes. En bouche, il y a des tanins très soyeux et une belle structure ronde et fraîche. Ce vin se révèle avec harmonie sur de la charcuterie fine, une terrine de volailles, des brochettes de poulet ou un sauté de veau Marengo.

ÉLABORATION DU PRODUIT

La vendange est mise en cuve puis chauffée à 55°C pour extraire la couleur et les arômes des raisins. Après 48h, le moût est refroidi pour débiter la fermentation alcoolique. La cuvée est élevée en cuve pendant 15 mois.

