



Domaine des As

La nature pour terrain de jeu

MACON PERONNE

Vin Blanc AOC Mâconnais



Cépages : Chardonnay

Vignoble : Vignes âgées d'environ 60 ans

Terroir : Sols Argilo-Calcaire



Viticulture : Le sol est travaillé en intégralité dans le respect de l'environnement et de la plante.

Récolte : la récolte de cette cuvée est effectuée à la machine tôt le matin.



Vinification : Pressurage lent avec pressoir Pneumatique débouillage 48h pas trop serré puis fermentation thermo-régulée 18 C°.



Elevage : Sur lies fines 10 mois en cuve inox.

Note de dégustation : Frais, vif et fruité (pêches blanches, poires, fleurs blanches ...).

Production annuelle : 50 hL



Accords : Il accompagnera vos apéritifs, hors d'œuvres, poissons, grenouilles et fromages de chèvre par exemple.

Disponibilité: 0.75 L bouteilles en stock

Garde : A boire dans les 3 à 4 ans



Domaine des As - 1045 Route des As 71260 Péronne

Tel : 06.49.16.64.14 / 06.82.41.25.98

domaine.des.as@orange.fr

www.domainedesas.fr

www.facebook.com/domainedesas.peronne

