



Domaine des As
La nature pour terrain de jeu

MACON PERONNE Vieilles vignes-Cuvée Raymond Perrin

Vin Blanc
AOC Mâconnais



Cépages : Chardonnay

Vignoble : Vignoble centenaire

Terroir : Sols Argilo-Calcaire vin frais et fruité



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 main.



Vinification : Pressurage grappe entières pressoir Pneumatique débourage 48h pas trop serré puis fermentation en futs de chêne.

Elevage : En fûts de chêne âgés de 3-4 vins 10 mois environ



Note de dégustation : Charnu, rond très légèrement boisé, il apportera des notes minérales au fil des ans (6 à 8 ans).



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 4 à 5 ans



Domaine des As – 1045 Route des As 71260 Péronne
Tel : 06.49.16.64.14 / 06.82.41.25.98

www.domainedesas.fr

domaine.des.as@orange.fr

www.facebook.com/domainedesas.peronne

