



Domaine des As

La nature pour terrain de jeu

## MACON PERONNE " En Berizy"

**Vin Blanc**  
**AOP Mâconnais**



**Cépages** : Chardonnay

**Vignoble** : Vignes âgées d'environ 50 ans

**Terroir** : Sols Argilo-Calcaire peu profond



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

**Surface** : 0.40 ha

**Rendement**: 50 hL/ha

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



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

**Elevage** : Sur lies fines 10 mois en cuve inox.



**Note de dégustation** : ce vin franc et complexe aux notes d'agrumes apporte une belle minéralité.

**Production annuelle** : 12 hL

de mer, poissons...



**Disponibilité**: 0.75 L bouteilles en stock

**Garde** : A boire dans les 3 à 4 ans

**Servir à 11°C et 12 °C**



**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**

