



Domaine des As

La nature pour terrain de jeu

## MACON PERONNE "La Lyonne"

**Vin Blanc**  
**AOP 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.

**Surface :** 1.40 ha

**Rendement:** 30 hL/ha

**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 :** 40 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

**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**

