



Domaine des As
La nature pour terrain de jeu

MACON PERONNE Vieilles vignes-Cuvée Raymond Perrin

**Vin Blanc
AOP Mâconnais**



Cépages : Chardonnay 100%

Vignoble : Vignoble centenaire

Terroir : Sols Argilo-Calcaire



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

Surface ; 0.20 ha

Rendement : 30 hL/ha

Récolte : la récolte de cette cuvée est effectuée à la main.



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

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



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

Production annuelle : 100 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 4 à 5 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
www.domainedesas.fr
domaine.des.as@orange.fr
www.facebook.com/domainedesas.peronne

