



Domaine des As

La nature pour terrain de jeu

## MACON PERONNE

### Vin Rouge AOP Mâconnais



**Cépages :** Gamay

**Vignoble :** Vignes âgées de 30 ans

**Terroir :** Sols Argilo-Calcaire

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



**Surface :** 0.30 ha

**Rendement :** 40 hL/ha

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



**Vinification :** Macération en grappes entières 10 jours env T°c 28 puis pressurage pneumatique fermentation cuves en inox et un fût âgé de 5 ans

**Elevage :** 10 mois env

**Production annuelle :** 10hL



**Note de dégustation :** Gouleyant et très fruité (Framboise, cerise)

**Disponibilités :** En stock



**Accords :** Il accompagnera agréablement tous vos repas

**Garde :** A boire dans les 6 à 8 ans

**Servir légèrement frais 16°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**

