

VINS DE  
BOURGOGNE

DOMAINE  
**Perraud**

100% Chardonnay

**Production  
annuelle**

20 000 bouteilles

**Age des vignes**  
35 ans

**Récompenses**

Mâcon La Roche Vineuse 2013

MÉDAILLE DE BRONZE  
DECANTER 2015

MÉDAILLE DE BRONZE  
CHARDONNAY DU  
MONDE 2015



## MÂCON LA ROCHE VINEUSE

### LE VIGNOBLE

Notre parcelle de Mâcon La Roche-Vineuse se situe sur la commune de la Roche-Vineuse, ont en moyenne 35 ans d'âge. Le vin qui en résultent, sont vinifiés en barriques et assemblés en révèle toutes les facettes.

### VINIFICATION

Fermentations longue en fûts et petit foudre (600 litres)  
Fermentation Malo lactique spontanée.  
Sur lie fines, en barrique exclusivement,  
avec le moins de manipulation possible.  
Durée: 9 à 10 mois minimum.  
Stabilisation longue par froid modéré.  
Collage à la bentonite si nécessaire.  
Une seule filtration légère réalisée avant mise  
en bouteilles.  
Réalisée avec soins par une entreprise professionnelle.  
Bouchage en bouchon liège.

### CONSEILS DE DÉGUSTATION

**Robe** : Or jaune.

**Bouquet** : Nez délicat, notes d'agrumes, de roses blanches, d'acacia, de pâte de fruits, de poire et d'ananas.

**Palais** : Vin frais, rondeur et équilibre en bouche.

S'accorde parfaitement avec du ris de veau,  
du foie gras, du saumon confit...

*Température de service :*  
entre 12° et 14° C

DOMAINE PERRAUD

Nancelle - 71960 La Roche-Vineuse

Tél. 03 85 32 95 12

domaineperraud@gmail.com

www.domaineperraud.com

