



VINS DE  
BOURGOGNE

DOMAINE  
*Perraud*

## MÂCON VILLAGES

100% Chardonnay

**Production  
annuelle**

150 000 bouteilles

**Age des vignes**

15 ans

**Récompenses**

Mâcon Villages 2013

MÉDAILLE DE BRONZE  
DECANTER 2015

MÉDAILLE D'ARGENT  
IWC 2015

2 ÉTOILES  
GUIDE HACHETTE 2015



### LE VIGNOBLE

Nos parcelles de Mâcon Villages se situent essentiellement sur la commune de la Roche-Vineuse, ont en moyenne 15 ans d'âge. Les vins qui en résultent, sont vinifiés terroir par terroir et assemblés pour obtenir un Mâcon Villages traditionnel.

Vignes situées principalement sur la commune de la Roche-Vineuse. Sols variés, issus d'argilo-calcaire, argilo-limoneux et silex.

### VINIFICATION

Fermentations longue en cuve inox thermo régulées.

Fermentation Malo lactique spontanée.

Sur lie fines, en cuve inox exclusivement, avec le moins de manipulation possible.

Durée : 6 à 8 mois.

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 synthétique.

### CONSEILS DE DÉGUSTATION

**Robe** : Or blanc aux reflets argentés.

**Bouquet** : Vin aromatique mêlant Fleurs blanches et acacia, agrumes et des notes de fruits frais.

**Palais** : Vin frais et printanier avec des arômes de fruits frais et d'agrumes.

Délicieux avec des escargots, de la volaille, du poisson meunière ou encore du fromage de chèvres.

*Température de service :*  
entre 10° et 12° C

DOMAINE PERRAUD

Nancelle - 71960 La Roche-Vineuse

Tél. 03 85 32 95 12

domaineperraud@gmail.com

www.domaineperraud.com

