

MÂCON PÉRONNE « En Bérizy » 2024 Domaine des As

L'APPELLATION

Situé au sud de la Bourgogne, le Mâconnais est reconnu pour l'expression généreuse et lumineuse du Chardonnay. L'appellation Mâcon Péronne met en valeur des terroirs argilo-calcaires qui apportent fraîcheur, tension et précision aromatique aux vins.

LE VIN

Nom : Mâcon Péronne « En Bérizy »

Millésime : 2024

Cépage : 100% Chardonnay

Dégustation

- Robe : Jaune pâle aux reflets brillants.
- Nez : Arômes fins de fruits blancs (poire, pomme fraîche), notes florales délicates et légère touche d'agrumes.
- Bouche : Attaque vive et élégante, belle fraîcheur, équilibre harmonieux entre rondeur et tension minérale. Finale nette et persistante.

Accords mets & vins

Idéal à l'apéritif, il accompagne parfaitement :

- Poissons grillés ou en sauce légère
- Volaille à la crème
- Fromages à pâte molle ou chèvre frais

Température de service

Servir entre 10 et 12°C.