





# Domaine des As

*La nature pour terrain de jeu*

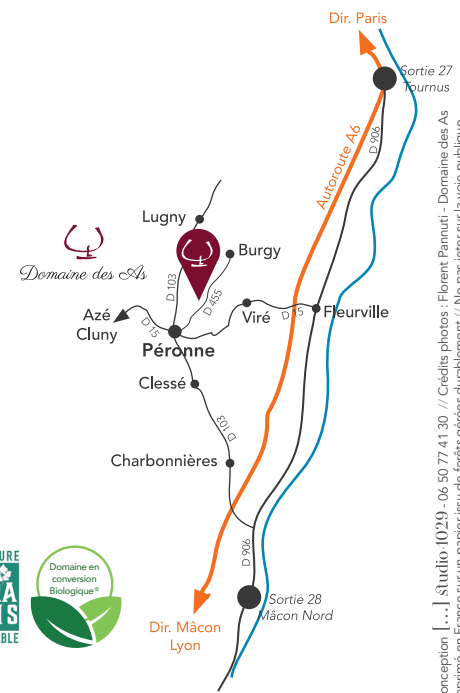


## Domaine des As

1045 route des As  
71260 Péronne  
06 82 41 25 98  
06 49 16 64 14

domaine.des.as@orange.fr  
[www.domainedesas.fr](http://www.domainedesas.fr)  
Suivez notre actualité  

Maxime Grenot et son équipe vous accueillent au domaine du lundi au vendredi : 8h00 - 19h00  
Le samedi : 08h00 - 12h00  
(Afin de vous réserver un meilleur accueil, merci de prendre rendez-vous).



Conception : Studio 1029 - 06 50 77 41 30 // Crédits photos : Florent Pannuti - Domaine des As  
Imprimé en France sur un papier issu de forêts gérées durablement // Ne pas jeter sur la voie publique.

www.domainedesas.fr



VINS DU MÂCONNAIS - BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.



## UN DOMAINE

au plus près de la nature...

Situé au cœur du vignoble Mâconnais, le Domaine des As tient son nom du lieu-dit « Les As » où se trouve le chai. Cette exploitation familiale de 12 hectares a été créée en 1984 par Christiane et François Grenot. En 2011, leur fils Maxime, intègre le Domaine qui s'agrandit et se modernise.

Les vignes puisent leurs richesses dans les sols argilo-calcaires, typiques du Mâconnais. Un sol propice aux cépages rois de la Bourgogne : Chardonnay (pour les blancs), Pinot noir et Gamay (pour les rouges).

Depuis la création du Domaine, la gestion du vignoble est faite dans une démarche de lutte intégrée, responsable et durable pour travailler en accord avec la nature.



Certifié Terras Vitis en 2019, le Domaine est aujourd'hui en conversion Biologique®



## DES VINS

élaborés le plus naturellement possible...

Les cuvées sont réalisées avec très peu d'intrants, afin d'obtenir un vin de qualité privilégiant l'équilibre et la fraîcheur, tout en respectant le terroir.

- **MÂCON-PÉRONNE** Chardonnay
- **MÂCON-PÉRONNE** Chardonnay  
Vieilles vignes (environ 90 ans) Cuvée Raymond Perrin
- **MÂCON-PÉRONNE** Gamay
- **BOURGOGNE ROUGE** Pinot Noir
- **CRÉMANT DE BOURGOGNE**  
Méthode traditionnelle  
Assemblage Chardonnay et Pinot Noir

