



Viticulture

Appellation : AOC Roussette du Bugey

Cépages : Altesse (sélection massale)

Type de sol : moraine glacière, pente à 60%

Agriculture biologique certifié par Écocert

Agriculture biodynamique certifié par Demeter

Millésime : 2022

Vinification

Vinification sans intrants, levures indigènes

Élevage sur lies pendant 8 mois

Degrés : 11%

Contenant : 75cl

SO2 total : inférieur à la limite quantifiable



Dégustation

Température de service : 12 à 13°C

Accord mets vins : apéritif, poissons, crustacés

Aspect : Robe jaune paille

Nez : Belle complexité aromatique, arôme miel, fleurs blanches, notes truffées

Bouche : Belle rondeur en bouche, équilibré, vin apte au vieillissement



Lieu dit Perrozan, 01150 St Sorlin en Bugey France
vignoblepellerin@orange.fr, 06.70.03.29.15

