



Viticulture

Appellation : IGP côteau de l'Ain

Cépage : Mondeuse Blanche (ancien cépage oublié)

Type de sol : Moraine glacière

Agriculture biologique certifié par Ecocert

Agriculture biodynamique certifié par Demeter

Millésime : 2022

Vinification

Vinification sans intrants, levures indigènes

Élevage sur lies 6 mois avec bâtonnage

Degrés : 11%

Contenant : 75cl

SO2 total : (inférieur à la limite de quantification)



Dégustation

Température de service : 12 à 13°C

Accords mets-vins : apéritif, tartare de saumon, crustacés, fruits de mer à la crème de coco.

Aspect : jaune vert

Nez : caractère minéral, pointe de fumée et de cailloux

Bouche : délicate, fraîche, notes de mirabelle séchée et de rhubarbe

Vin apte au vieillissement



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

