



Viticulture

Appellation : IGP Coteaux de l'Ain

Cépage : Savagnin

Type de sol : Moraine glacière

Agriculture biologique certifié par Ecocert

Agriculture biodynamique certifié par Demeter

Millésime : 2023

Vinification

Vinification sans intrants, levures indigènes

Élevage en demi muid pendant 6 mois

Degrés : 11.5%

Contenant : 75cl

SO2 total : inférieur à la limite de quantification



Dégustation

Température de service : 12 à 13°C

Accord mets vins : poissons, crustacés, fromages, volaille à la crème

Aspect : jaune paille

Nez : notes épicées, eucalyptus

Bouche : soutenue, légère salinité, équilibré



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

