



Viticulture

Appellation : Vin de France

Cépage : Petite Sainte Marie (ancien cépage rare)

Type de sol : Moraine glaciaire, pente à 60%

Agriculture biologique certifié par Ecocert

Agriculture biodynamique certifié par Demeter

Millésime : 2023

Vinification

Vinification sans intrants, levures indigènes

Élevage sur lies 6 mois

Degrés : 12%

Contenant : 75cl

SO2 total : inférieur à la limite quantifiable



Dégustation

Température de service : 12 à 13°C

Accord mets vins : poissons, crustacés, fromages de chèvre

Aspect : jaune doré

Nez : abricot, pêche blanche, floral, tilleul, miel

Bouche : riche et équilibré



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

