



## Viticulture

Appellation : Vin de France

Cépages : 60% Aligoté, 30% Sauvignon, 10% Viognier

Type de sol : éboulis argilo calcaire

Agriculture biologique certifié par Écocert

Agriculture biodynamique certifié par Demeter

Millésime : 2020

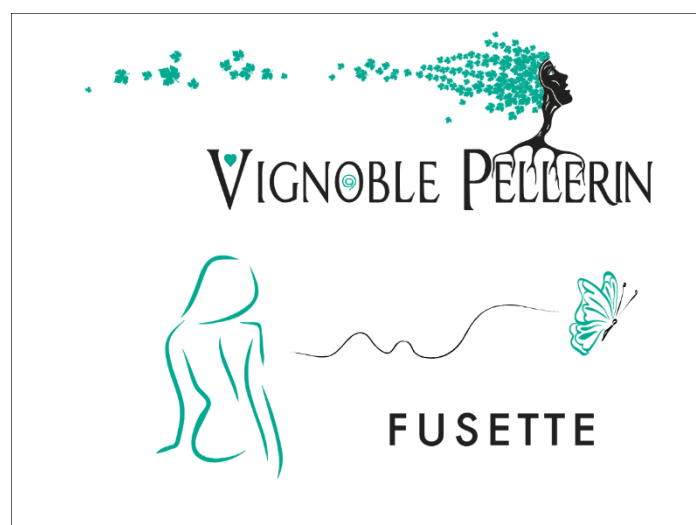
## Vinification

Vinification sans intrants, levures indigènes

Élevage sur lies 6 mois (15% élevé en fûts d'acacia)

Degrés : 12%

Contenant : 75cl



## Dégustation

Température de serve : 12 à 13°C

Accord mets vins : apéritif, poissons, crustacés, fromages

Aspect : jaune paille

Nez : note florales, aubépine, acacia, coing

Bouche : rond, minéral, fruité



Lieu dit Perrozan, 01150 St Sorlin en Bugey France  
[vignoblepellerin@orange.fr](mailto:vignoblepellerin@orange.fr), 06.70.03.29.15

