



Viticulture

Appellations : Vin de France

Cépage : Mondeuse 90%, Gamay 10%

Type de sol : moraine glacière et éboulis argilo-calcaire

Agriculture biologique certifié Écocert

Culture biodynamique certifié Demeter

Millésime : 2022

Vinification

Vinification sans intrants, levures indigènes

Vins pétillant (2.5bars)

Sans sulfite ajoutés, sans filtration

Degrés : 11%

Sucre résiduel : 0g/l

Contenance : 75cl



Dégustation

Température de service : 8°C

Accords met vins : apéritif, dessert

Aspect : rosé soutenu

Nez : Framboise, fraise, cassis

Bouche : désaltérant avec une belle fraîcheur, aux notes de fruit rouges acidulés framboise, groseille



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

