



## Viticulture

Appellation : Vin de France

Cépages : Altesse/Sauvignon/Chardonnay/Vieux cépages autochtones en complantation

Type de sol : Moraine glacière, éboulis argilo-calcaire

Agriculture biologique certifié par Ecocert

Agriculture biodynamique certifié par Demeter

Millésime : 2021

## Vinification

Vinification sans intrants, levures indigènes

Élevage en demi muid pendant 8 mois

Sans sulfite ajoutés, sans filtration

Degrés : 12.5%

Contenant : 75cl

SO2 total : non détectable



## Dégustation

Température de service : 12 à 13°C

Accord mets vins : poissons, crustacés, fromages de chèvre

Aspect : or

Nez : intense aux arômes de miel, abricot, amande grillée

Bouche : soutenue, complexe, fruit mûre, muscat, mandarine



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

