



Viticulture

Appellation : Vin de France

Cépages : Viognier

Type de sol : éboulis argilo calcaire

Agriculture biologique certifié par Ecocert

Agriculture biodynamique certifié par Demeter

Millésime : 2022

Vinification

Vinification sans intrants, levures indigènes

Élevage sur lies pendant 8 mois

Degrés : 13%

Contenant : 75cl

SO2 total : inférieur à la limite de quantification



Dégustation

Température de service : 12 à 13°C

Accord mets vins : apéritif, fromage, poulet

Aspect : jaune brillant

Nez : abricot, minéral

Bouche : fruité, avec une belle fraîcheur



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

