



## Viticulture

Appellations : IGP coteaux de l'Ain rouge

Cépage : Mondeuse

Type de sol : Moraine glacière, alluvions

Culture biodynamique certifié Demeter

Millésime : 2023

## Vinification

Vinification sans intrants, levures indigènes

Récoltés en caquettes puis passerillage de 8 jours

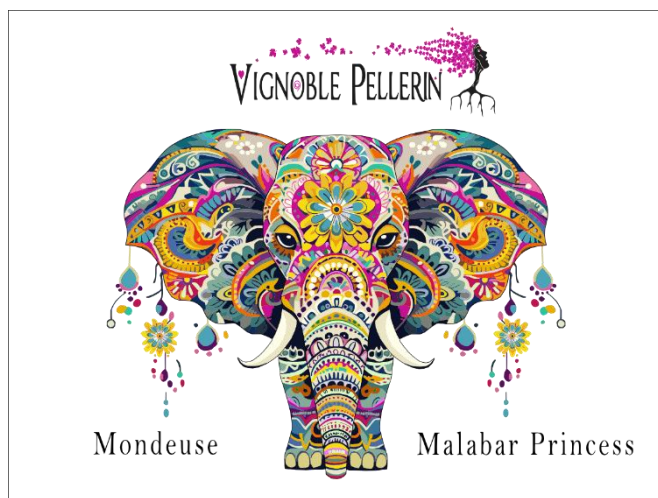
Macération carbonique durant 10 jours

Elevage en fut de chêne 12 mois

Degrés : 11.5%

Contenance : 75cl

SO2 total : Non détecté



## Dégustation

Température de service : 16-17°C

Accords met vins : plat épicés (asiatique, indiens), volaille, poisson

Aspect : rouge rubis.

Nez : fraise, cerise, cassis, violette, clou de girofle

Bouche : fruit rouge, malabar, sureau, avec une belle fraîcheur



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

