



Viticulture

Appellations : Vin de France

Cépage : Roussanne

Type de sol : éboulis argilo-calcaire

Agriculture biologique certifié Écocert

Culture biodynamique certifié par Demeter

Millésime : 2021

Vinification

Vinification sans intrants, levures indigènes

Élevage en fûts de chêne pendant 6 mois

Degrés : 12.5%

Contenance : 75cl

SO2 total : 7 mg/l



Dégustation

Température de service : 12 à 13°C

Accords met vins : poisson, crustacés, viande blanche à la crème

Aspect : jaune paille

Nez : miel, coing

Bouche : gras, rondeur, abricot, coing



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

