



Viticulture

Appellations : AOP Bugey rouge
Cépage : Mondeuse
Type de sol : Moraine glacière, alluvions
Culture biodynamique certifié Demeter
Millésime : 2020

Vinification

Vinification sans intrants, levures indigènes
Macération d'un mois, vendange égrappée
Elevage en fut de chêne 6 mois
Degrés : 11%
Contenance : 75cl
SO2 total : 19 mg/l



Dégustation

Température de service : 16-17°C
Accords met vins : viande rouge, viande braisé, poissons, charcuterie, fromages.
Aspect : violet pourpre intense.
Nez : cassis, épices, poivre, fleur de sureau, violette.
Bouche : Fruits rouge, mûre, cerise, cassis.



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

