



## Viticulture

Appellations : Vin de France

Cépage : Gamay 90%, Mondeuse 10%

Type de sol : éboulis argilo-calcaire

Agriculture biologique certifié Écocert

Culture biodynamique certifié Demeter

Millésime : 2020

## Vinification

Vinification sans intrants, levures indigènes

Vins mousseux méthode ancestrale

Degrés : 7.5%

Sucre résiduel : 52g/l

Contenance : 75cl



## Dégustation

Température de service : 8°C

Accords met vins : apéritif, désert

Aspect : rosé soutenu

Nez : Framboise, fraise, cassis

Bouche : fruits rouges, framboise, groseille



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

