



## Viticulture

Appellations : Vin de France

Cépage : Mondeuse 50%, Merlot 50%

Type de sol : Moraine glacière, alluvions rhodaniennes

Culture biodynamique certifié Demeter

Millésime : 2020

## Vinification

Vinification sans intrants, levures indigènes

Grappes entières (semi-carbonique)

Elevage en fut de chêne 6 mois

Degrés : 12%

Contenance : 75cl



## Dégustation

Température de service : 16-17°C

Accords met vins : viande rouge, viande braisé, Charcuterie, fromages.

Aspect : robe sombre avec des reflets violets

Nez : framboise, cassis, fruits rouges

Bouche : rond et ample (merlot), avec un fruité ainsi et une note tanique apporté par la Mondeuse, très gourmand



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

