



## Viticulture

Appellations : Vin de France

Cépage : Chardonnay 33%, Aligoté 33%, Mondeuse 33%

Type de sol : éboulis argilo-calcaire, moraine glacière

Agriculture biologique certifié Écocert

Culture biodynamique certifié par Demeter

Millésime : 2020

## Vinification

Vinification sans ajout de SO2, levures indigènes

Vins mousseux méthode traditionnelle

Degrés : 12%

Contenance : 75cl



## Dégustation

Température de service : 8°C

Accords met vins : apéritif, dessert

Aspect : Jaune pâle, bulles fines

Nez : Notes florales, fruités

Bouche : Fruité, minérale 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

