



## Viticulture

Appellations : Vin de France

Cépage : Durif 50%, Chatus 25%, Étraire de la Dhuy 25%

Type de sol : Moraine glacière, alluvions rhodaniennes

Culture biodynamique certifié Demeter

Millésime : 2023

## Vinification

Vinification sans intrants, levures indigènes

Macération carbonique pendant 10 jours

Elevage en fut de chêne 12 mois

Vin non filtré

Degrés : 13%

Contenance : 75cl

SO2 total : non détecté



## Dégustation

Température de service : 16-17°C

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

Aspect : robe sombre

Nez : fruits noirs et épices

Bouche : richesse, fruit bien mûre, tanins élégants, soutenu avec une belle acidité, vin apte au vieillissement.



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

