



Viticulture

Appellation : Vin de France

Cépages : Pinot Noir

Type de sol : éboulis argilo calcaire

Agriculture biologique certifié par Ecocert

Agriculture biodynamique certifié par Demeter

Millésime : 2020

Vinification

Vinification sans intrants, levures indigènes

Élevage en fûts de chêne pendant 6 mois

Degrés : 12.5%

Contenant : 75cl

Dégustation

Accord mets vins : Viande rouge, grillade, fromage

Aspect : Rouge rubis

Nez : Fruit rouges, épices

Bouche : Griotte, boisé



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

