



Viticulture

Appellation : Vin de France

Cépages : 60% Aligoté, 30% Sauvignon, 10% Viognier

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 sur lies 6 mois (15% élevé en fûts d'acacia)

Degrés : 12%

Contenant : 75cl

SO2 total : 11mg/l



Dégustation

Température de service : 12 à 13°C

Accord mets vins : apéritif, poissons, crustacés, fromages

Aspect : jaune paille

Nez : note florales, aubépine, acacia, coing

Bouche : rond, minéral, fruité



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

