



Viticulture

Appellation : AOC Roussette du Bugey

Cépages : Altesse

Type de sol : moraine glaciaire, alluvions rhodaniennes

Agriculture biologique certifié par Écocert

Agriculture biodynamique certifié par Demeter

Millésime : 2021

Vinification

Vinification sans intrants, levures indigènes

Élevage en fûts d'acacia pendant 6 mois

Degrés : 12.5%

Contenant : 75cl

SO2 total : 11mg/l



Dégustation

Température de service : 12 à 13°C

Accord mets vins : apéritif, poissons, crustacés

Aspect : Robe jaune paille

Nez : Belle complexité aromatique, arôme miel, fleurs blanches, note citronnée

Bouche : Belle fraîcheur en bouche, note légèrement vanillé, pêche, apte au vieillissement



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

