



## Viticulture

Appellation : Vin de France

Cépage : Altesse/Roussanne/Savagnin

Type de sol : Moraine glacière, éboulis argilo-calcaire

Agriculture biologique certifié par Ecocert

Agriculture biodynamique certifié par Demeter

Millésime : 2022

## Vinification

Vinification sans intrants, levures indigènes

Macération égrappée de 101 jours

Sans sulfites ajoutés, pas filtré

Degrés : 12%

Contenant : 75cl

SO2 total : non détecté



## Dégustation

Température de service : 12 à 13°C

Accord mets vins : apéritif, poissons, fromages, viande blanche

Aspect : ambré

Nez : notes florales, rose, miel

Bouche : structuré, souple, légère amertume en finale



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

