



## Viticulture

Appellation : Vin de France

Cépage : Petite Sainte Marie (ancien cépage rare)

Type de sol : Moraine glacière

Agriculture biologique certifié par Ecocert

Agriculture biodynamique certifié par Demeter

Millésime : 2022

## Vinification

Vinification sans intrants, levures indigènes

Élevage sur lies 6 mois avec bâtonnage

Degrés : 11.5%

Contenant : 75cl

SO2 total : 15mg/l



## Dégustation

Température de service : 12 à 13°C

Accord mets vins : poissons, crustacés, fromages de chèvre

Aspect : jaune vert

Nez : aromatique, délicat, gelée de coing, minéral, bourgeons de cassis.

Bouche : équilibré, belle fraîcheur



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

