

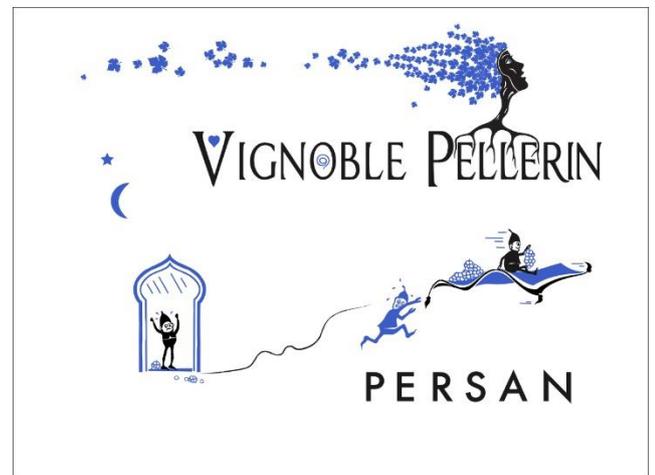


Viticulture

Appellations : IGP Coteaux de l'Ain
Cépage : Persan (ancien cépage oublié)
Type de sol : Moraine glacière, alluvions rhodaniennes
Culture biodynamique certifié Demeter
Millésime : 2022

Vinification

Vinification sans intrants, levures indigènes
Elevage en fut de chêne 8 mois
Degrés : 14%
Contenance : 75cl



Dégustation

Température de service : 16-17°C
Accords met vins : viande rouge, viande braisé, charcuterie, fromages
Aspect : robe sombre avec des reflets rouges rubis
Nez : Puissant, avec une belle complexité aromatique, gourmand en fruits noir
Bouche : Bouche harmonieuse et très riche, attaque de fruits intense confiturés, tanins fins



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

