



Viticulture

Appellation : Vin de France

Cépages : Pinot Noir

Type de sol : éboulis argilo calcaire

Agriculture biologique certifié par Ecocert

Agriculture biodynamique certifié par Demeter

Millésime : 2022

Vinification

Vinification sans intrants, levures indigènes

Élevage en fûts de chêne pendant 6 mois

Degrés : 13%

Contenant : 75cl

SO2 total : Non détecté



Dégustation

Température de service : 16 à 17°C

Accord mets vins : Viande rouge, grillade, fromage

Aspect : Rouge rubis

Nez : Fruit rouges, épices

Bouche : Griotte, boisé



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

