

## Viticulture

Appellation : Vin de France

Cépages : Chardonnay

Type de sol : éboulis argilo calcaire

Agriculture biologique certifié par Ecocert

Agriculture biodynamique certifié par Demeter

Millésime : 2020

## Vinification

Vinification sans intrants, levures indigènes

Élevage sur lies pendant 6 mois

Degrés : 12%

Contenant : 75cl

## Dégustation

Température de service : 12 à 13°C

Accord mets vins : raclette, fromage de chèvre, comté, poissons, escargot, grenouille

Aspect : jaune brillant

Nez : note de fleur blanche, fruits exotiques

Bouche : fruité, rond, avec une belle fraîcheur



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

