



Viticulture

Appellations : Vin de France

Cépage : Gamay

Type de sol : éboulis argilo-calcaire, moraine glacière

Agriculture biologique certifié Écocert

Culture biodynamique certifié par Demeter

Millésime : 2022

Vinification

Vinification sans intrants, levures indigènes

Macération 7 jours, égrappée

Élevage en fûts de chêne pendant 10 mois

Degrés : 13%

Contenance : 75cl

SO2 total : Non détecté



Dégustation

Température de service : 16 à 17°C

Accords met vins : viande blanche, viande rouge, fromage

Aspect : rouge rubis

Nez : fruits rouges

Bouche : Fruité, framboise, cerise



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

