



Viticulture

Appellations : Vin de France

Cépage : Persan (ancien cépage oublié)

Type de sol : Moraine glacière, alluvions rhodaniens

Culture biodynamique certifié Demeter

Millésime : 2020

Vinification

Vinification sans intrants, levures indigènes

Elevage en fut de chêne 6 mois

Degrés : 12.5%

Production annuelle : 600 bouteilles

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

