



Les Étourneaux

Viticulture

Appellations : AOP Bugey rouge

Cépage : Mondeuse

Type de sol : Moraine glacière, alluvions

Culture biodynamique certifié Demeter

Millésime : 2020

Vinification

Vinification sans intrants, levures indigènes

Elevage en fut de chêne 6 mois

Degrés : 11%

Contenance : 75cl

Dégustation

Température de service : 16-17°C

Accords met vins : viande rouge, viande braisé, poissons, Charcuterie, fromages.

Aspect : violet pourpre intense.

Nez : cassis, épices, poivre, fleur de sureau, violette.

Bouche : Fruits rouge, mûre, cerise, cassis.



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

