Melting-pot

Viticulture

Appellations : Vin de France

Cépage : Mondeuse 50%, Merlot 50%

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%

Production annuelle : 2 400 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 violets

Nez : framboise, cassis,

Bouche : Bouche ronde, ample, avec un fruité apporté par la mondeuse, très gourmand

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