Roussanne

Viticulture

Appellations : Vin de France

Cépage : Roussanne

Type de sol : éboulis argilo-calcaire

Agriculture biologique certifié Écocert

Culture biodynamique certifié par Demeter

Millésime : 2018

Vinification

Vinification sans intrants, levures indigènes

Élevage sur lies 4 mois

Degrés : 12%

Contenance : 75cl

Dégustation

Température de service : 12 à 13°C

Accords met vins : poisson, crustacés, viande blanche à la crème

Aspect : Jaune paille

Nez : Miel, Coing

Bouche : Gras, rondeur, abricot, coing

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