

VIGNOBLE PELLERIN



Brut Nature

Viticulture

Appellations : Vin de France
Cépage : Chardonnay, Aligoté, Mondeuse
Type de sol : éboulis argilo-calcaire, moraine glacière
Agriculture biologique certifié Écocert
Culture biodynamique certifié par Demeter
Millésime : 2019

Vinification

Vinification sans intrants, levures indigènes
Vins mousseux méthode traditionnelle
Degrés : 12%
Contenance : 75cl

Dégustation

Température de service : 8°C
Accords met vins : apéritif, désert
Aspect : Jaune pâle, bulles fines
Nez : Notes florales, fruités
Bouche : Fruité, minérale avec une belle fraîcheur



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

