

Coteaux de l'Ain

« Persan » 2022

Vignoble Pellerin



Situation : Créée en 2000 par Jean-Christophe Pellerin sur la commune de Saint-Sorlin en Bugey, le domaine compte aujourd'hui 6.3 ha de vignes et pas moins de 17 cépages différents, dont certains oubliés.

Aujourd'hui associé à ses deux fils Lucien et Baptiste, ils profitent de la grande diversité de sols sur la propriété, (éboulis argilo-calcaires, complexes fluvio-glaciaires rhodaniens...). Le domaine est conduit en biodynamie depuis 2009, certifié par Demeter.

Encépagement : 100% Persan

Terroir : Moraine glacière, alluvions rhodaniennes

Température de Service : 16° C.

Potentiel de Garde : 2026-2030

Observations : Le cépage persan offre des vins riches en alcool, colorés et tanniques. Reconnu pour son formidable potentiel de garde, il développe des arômes notables de fruits rouges tels que la framboise et la violette.

Intense et concentré, ce bijou méconnu nous a bluffé par son équilibre et sa tension. « Panier de fruits noirs » et notes épicées s'entremêlent dans un ballet des sens magistrale, soutenu par une densité rare, invitant à une gastronomie automnale.

Quelques accords : Andouillette grillée, Jarret d'Agneau braisé, Tomme de Montagne...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cavedelongchamp.com - www.cave-de-longchamp.com

