ABBAYE
SAINTE-MARIE DE
PIERREDON
SAINT-RÉMY DE PROVENCE

Abbaye Sainte-Marie De Pierredon

Ultima Laude 2023

Appellation

Vin de Pays des Alpilles issu de raisins de l'agriculture biologique.

Cépages

95% Rolle et 5% Sauvignon

Terroir

Argilo-calcaire

Rendement

35 hl/ha

Quantité

10 000 bouteilles en 75 cl et 1 000 en 150 cl

Ramassage

En caissette de 20 kg, ramassage manuel.

Vinification

Un remontage par jour, fermentation en levures naturelles. 6 mois de cuve inox puis mise en bouteille.

Dégustation

Robe franche légèrement dorée, le nez est expressif, complexe avec des notes de viennoiserie (brioche) et de fleur type genet. En bouche le vin est bien équilibré: attaque légèrement acidulé mais belle rondeur en fin de bouche: ceci est issu de l'assemblage Rolle avec 5% de Sauvignon. Les notes aromatiques sont élégantes avec les notes de fruits secs grillés (amande, noisette) Belle complexité de cette cuvée à l'élevage prometteur pour les dégustateurs patients.

Accords

Sur un joli plateau de fruits de mer ou de beaux poissons grillés à chair blanche.

Conservation

A consommer sous 7 ans.

Degré Alcoolique

12.5%