

ABBAYE  
SAINTE-MARIE DE  
PIERREDON  
SAINT-RÉMY DE PROVENCE

*Abbaye Sainte-Marie de Pierredon*

Prima Luce 2014



*L'équilibre*

*Fraîcheur et finesse.*

*Prima Luce est la première lueur du matin, au moment de la prière du jour. Cette cuvée à base de rolle, fermentée et élevée en barriques, présente des arômes de miel, de fleurs blanches et acacias. L'expression même de la rondeur et de la complexité aromatique du rolle pour un vin fin et voluptueux.*

**Appellation**

*Vin de Pays des Alpilles issu de raisin de l'agriculture biologique*

**Cépages** Rolle (100%)

**Terroir** Argilo-Calcaire

**Rendement** 25 hl/ha

**Quantité** 2 500 bouteilles

**Ramassage** En caissettes de 20 kg - Tri à la Vigne.

**Vinification**

*Pressurage doux (presseur pneumatique) Fin de fermentation et vieillissement en barriques de chênes neuves chauffé faible pendant 9 mois. Fermentation en levures naturelles.*

**Dégustation**

*La robe est jaune, brillante aux reflets légèrement dorés. Le nez est délicatement toasté et présente des arômes de miel, d'amandes grillées, de fleurs blanches. La bouche s'exprime avec amplitude et rondeur et se termine sur des notes fraîches et mentholées. La finale est gourmande et persistante. Un équilibre et une droiture étonnante pour un vin complexe, d'une élégante finesse qui saura se faire apprécier dès son plus jeune âge mais aussi dans les 10 années à venir.*

**Accords**

*Noix de saint jacques poêlées, Côte de veau aux morilles et crème fraîche, plateau de fromages de vache.*

**Conservation**

*À consommer dès aujourd'hui et durant les 10 ans à venir.*