

Abbaye Sainte-Marie de Pierredon

Ultima Laude 2009



Le ton juste.

Fraîcheur et élégance.

La pure expression du terroir, pour des vins de convivialité.

Dernière prière du soir.

Ultima Laude est la dernière prière du soir... En l'honneur du coucher du soleil, moment privilégié d'une journée en harmonie avec la nature, cette cuvée de rolle, qui n'a connu aucun passage en barriques, est l'expression pure du raisin et de ses arômes variétaux. Du pamplemousse rosé dans sa jeunesse en passant par l'abricot et les amandes et le miel, cette cuvée plaira aux amateurs de pureté.

Toute la fraîcheur et la pureté du cépage Rolle.

Appellation

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

Cépages Rolle (100%)

Terroir Argilo-Calcaire

Rendement 25 hl/ha

Quantité 1 200 Bouteilles

Ramassage En caissettes de 30 kg - Tri à la Vigne.

Vinification

Pressurage doux (presseur pneumatique) Fermentation à basse température afin de préserver tous les arômes (15 - 16° C). Léger collage, puis clarification par sédimentation naturelle.

Dégustation

La robe est claire, brillante aux reflets légèrement verts. Le nez est assez complexe et mêle plusieurs arômes différents comme les fleurs (jasmin), les fruits à chair blanche (pomme / poire) mais aussi des senteurs d'agrumes et de menthe. Ce vin est belle une composition de fruits et de fraîcheur. L'attaque est vive, la bouche s'exprime sur la finesse des fruits blancs. Ronde et vive, elle laisse place à une finale longue et fraîche.

Un blanc fabuleux de délicatesse.

Accords

À servir à l'apéritif, sur de belles salades de coquillages tiède ou sur un loup cuit simplement à l'huile d'olive.

Conservation

À consommer dès aujourd'hui et durant les 3 ans à venir.