

ABBAYE  
SAINTE-MARIE DE  
PIERREDON  
SAINT-RÉMY DE PROVENCE

*Abbaye Sainte-Marie de Pierredon*

Vespro 2013



*Cérémonie.*

*Rituel d'assemblage pour cette cuvée Vespro où la fraîcheur du Cabernet Sauvignon se marie avec brio avec le soyeux et les épices de la Syrah. Structuré, complexe avec des tanins délicats et fondus, Vespro séduira les amateurs de vins « sudistes » où les arômes de garrigues nous renvoient directement à nos belles Alpilles.*

**Appellation**

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

**Cépages** 45 % Cabernet-sauvignon, 55 % Syrah.

**Terroir** Argilo-calcaire

**Rendement** 25 hl/ha

**Quantité** 18 000 bouteilles

**Ramassage** En caissette de 20 kg- Tri à la vigne.

**Vinification**

*Eraflage et foulage. Un remontage par jour, pas de sulfitage et fermentation en levures naturelles. Vieillessement en barrique de chauffe faible pendant 12 mois.*

**Dégustation**

*La robe est d'un rouge vif et brillant. Le nez s'exprime dans un premier temps sur le poivron grillé pour ensuite délivrer des arômes d'olive, de thym et romarin. L'attaque en bouche est à la fois fraîche et parfumée, la puissance arrive ensuite avec « le poivré » de la syrah et son soyeux pour finir sur une rondeur et longueur en bouche surprenante. Un vin puissant, frais avec une acidité qui fera de Vespro un vin à la fois accessible dès son plus jeune âge et un vin de garde.*

**Accords**

*A servir sur une souris d'agneau confite, un filet de loup aux poivrons grillés et oignons confits, pieds-paquets à la provençale.*

**Conservation**

*A consommer dès aujourd'hui et durant les 10 années à venir.*