

ABBAYE  
SAINTE-MARIE DE  
PIERREDON  
SAINT-RÉMY DE PROVENCE

*Abbaye Sainte-Marie De Pierredon*

Vespro 2017



**Appellation**

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

**Cépages**

*50 % Cabernet-sauvignon, 50 % Syrah.*

**Terroir**

*Argilo-calcaire*

**Rendement**

*35 bl/ha*

**Quantité**

*8500 bouteilles disponibles en 75cl, Magnums et Jéroboams*

**Ramassage**

*En caissette de 20 kg, ramassage manuel.*

**Vinification**

*Eraflage et foulage. Un remontage par jour, fermentation en levures naturelles. Vieillessement en barrique de chauffe faible pendant 24 mois.*

**Dégustation**

*La robe brillante est d'un rouge intense. Le nez s'exprime dans un premier temps sur les fruits rouges subtilement compotés, cerises ou mûres ; pour ensuite délivrer des arômes d'olive et de garrigue. L'attaque en bouche est gourmande, à la fois fraîche et parfumée, la puissance arrive ensuite avec « le poivré » de la syrah et son soyeux tout en finesse pour finir sur une rondeur et longueur en bouche surprenante. Un vin puissant, frais avec une légère pointe d'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 côte de boeuf au sel de Camargue, une souris d'agneau confite, des seiches à la plancha ou encore des pieds-paquets à la provençale.*

**Conservation**

*Grand vin de garde.*

**Degré Alcoolique**

*13.5%*