

ABBAYE
SAINTE-MARIE DE
PIERREDON
SAINT-RÉMY DE PROVENCE

Abbaye Sainte-Marie De Pierredon

Vespro 2018



Appellation

IGP Alpilles issu de raisin de l'agriculture biologique.

Cépages

50 % Cabernet-sauvignon, 50 % Syrah.

Terroir

Argilo-calcaire

Rendement

35 hl/ha

Quantité

11 000 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

14.5%