

ABBAYE  
SAINTE-MARIE DE  
PIERREDON  
SAINT-RÉMY DE PROVENCE

*Abbaye Sainte-Marie De Pierredon*

Naturalis 2023



**Appellation**

*IGP Alpilles issu de raisins de l'agriculture biologique.*

**Cépages**

*100% Syrah*

**Terroir**

*Argilo-calcaire*

**Rendement**

*25 hl/ha*

**Quantité**

*1 500 bouteilles*

**Ramassage**

*En caissette de 20 kg, ramassage manuel.*

**Vinification**

*Eraflage et foulage. Un remontage par jour, fermentation en levures naturelles. Vieillessement en amphores italiennes pendant 9 mois. Vinification sans soufre ajouté. Vin nature. Sulfites <7 mg*

**Dégustation**

*Cette cuvée est obtenue avec une sélection de SYRAH, vinifiée sans sulfite. Le but est d'élaborer une cuvée destinée à la commercialisation dans l'année. La robe est pourpre avec ces reflets vermillon. Le nez est très expressif, flatteur de fruits frais: fraise et compoté de fruits rouge (cerise, fraise). L'attaque de bouche est acidulée qui renforce les notes de fruits rouge acidulés (groseille), les tanins sont discrets et veloutés. Très joli vin expressif à déguster jeune afin d'attendre le Vespro et Initium...*

**Accords**

*Dés l'apéritif, sur de belle grillades telles que des côtelettes d'agneau de Maussane.*

**Conservation**

*A consommer dans l'année.*

**Degré Alcoolique**

*13%*