

ABBAYE
SAINTE-MARIE DE
PIERREDON
SAINT-RÉMY DE PROVENCE

Abbaye Sainte-Marie De Pierredon

Ultima Laude 2023



Appellation

Vin de Pays des Alpilles issu de raisins de l'agriculture biologique.

Cépages

95% Rolle et 5% Sauvignon

Terroir

Argilo-calcaire

Rendement

35 hl/ha

Quantité

10 000 bouteilles en 75 cl et 1 000 en 150 cl

Ramassage

En caissette de 20 kg, ramassage manuel.

Vinification

*Fermentation: 1/2 en cuve inox, 1/2 en fut de chêne avec ses levures naturelles.
Elevage: 9 mois en fut de chêne.*

Dégustation

Robe franche légèrement dorée, le nez est expressif, complexe avec des notes de viennoiserie (brioche) et de fleur type genêt. En bouche le vin est bien équilibré: attaque légèrement acidulé mais belle rondeur en fin de bouche: ceci est issu de l'assemblage Rolle avec 5% de Sauvignon. Les notes aromatiques sont élégantes avec les notes de fruits secs grillés (amande, noisette) Belle complexité de cette cuvée à l'élevage prometteur pour les dégustateurs patients.

Accords

Sur un joli plateau de fruits de mer ou de beaux poissons grillés à chair blanche.

Conservation

A consommer sous 7 ans.

Degré Alcoolique

12.5%