

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**

*Un remontage par jour, fermentation en levures naturelles. 6 mois de cuve inox puis mise en bouteille.*

**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%*