

ABBAYE  
SAINTE-MARIE DE  
PIERREDON  
SAINT-RÉMY DE PROVENCE

*Abbaye Sainte-Marie De Pierredon*

Initium 2021



**Appellation**

*Vin de Pays des Alpilles issus de raisin de l'agriculture biologique*

**Cépages**

*Merlot (100%)*

**Terroir**

*Argilo-Calcaire*

**Rendement**

*35 bl/ha*

**Quantité**

*4000 bouteilles Disponible en Magnums et Jéroboams*

**Ramassage**

*En caissettes de 20 kg, ramassage manuel.*

**Vinification**

*Récolte précoce et de nuit pour respecter la typicité du cépage, pressurage doux, fermentation en levure naturelle pendant 10 jours avec remontage de 5 minutes tous les jours. Elevage pendant 24 mois en barrique, chauffe faible.*

**Dégustation**

*Robe rubis, le nez est parfumé avec des fins arômes de poivre noir, de fumée et de garrigue. La bouche est soyeuse et équilibrée par une belle vivacité, ses arômes de cerise, d'olive noir, de cèdre et de poivre noir soutenu par des tanins fins et structuré en font grand vin méridional avec un immense potentiel de garde.*

**Accords**

*A servir avec effiloché de lièvre en sauce, cote de bœuf maturée et beurre au romarin, gigot d'agneau aux olives, bécasse rôtie au lard.*

**Conservation**

*Grand vin de garde.*

**Degré Alcoolique**

*14.5%*