

Abbaye Sainte-Marie De Pierredon

Donna Rosa 2024



Appellation

IGP Alpilles issu de raisin de l'agriculture biologique

Cépages

Syrah, Grenache, Rolle et Cinsault

Terroir

Argilo-Calcaire

Rendement

30 hl/ha

Quantité

6700 bouteilles produites

Ramassage

En caissettes de 20 kg - Tri à la Vigne.

Vinification

Pressurage direct, vendanges de nuit pour garder la fraîcheur du grain, fermentation en levures naturelle, lente à basse température pendant 15 jours.

Dégustation

Très jolie robe rosé très pale, cristalline, pure. Le nez est fin et marqué par des aromes de fraise des bois d'agrumes, et de petit fruits rouges. La bouche est élégante et a la fois minérale et gourmande. Bien équilibré pour une fraicheur persistante et une finale longue et délicate.

Accords

Idéale sur une tapenade ou anchoïade, caviar d'aubergine sur de belles salades printanières et estivales, avec une cuisine "Méditerranéenne" à base de poissons grillés, de belles grillades de viandes relevés d'herbes de Provence.

Conservation

À consommer dès aujourd'hui et durant l'année à venir.

Degré Alcoolique

12.5%