

ABBAYE
SAINTE-MARIE DE
PIERREDON
SAINT-RÉMY DE PROVENCE

Abbaye Sainte-Marie De Pierredon

Luna Plena 2024



Appellation

IGP Alpilles issu de raisins de l'agriculture biologique.

Cépages

100% Sauvignon Blanc

Terroir

Argilo-calcaire

Rendement

25 hl/ha

Quantité

2000 bouteilles disponibles

Ramassage

En caissette de 20 kg, ramassage manuel.

Vinification

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

Dégustation

Un sauvignon au style "Méditerranéen" un nez complexe entre des notes florales et d'agrumes, une bouche ample on ressent la gourmandise des agrumes et de fruits à chair blanches avec une belle finale persistance grâce à la finesse de l'élevage maîtrisé par notre maître de Chai Badigh MAAZ.

Accords

Très joli vin à déguster en apéritif sur des tapas variés à base de produits de la mer et de produits provençaux. Superbe sur des ceviches de poisson à chair blanche, des poissons grillés à la plancha avec un filet d'huile d'olive de Pierredon ou même de jolis fromages, style tome de brebis.

Conservation

A consommer dans les 3 ans.

Degré Alcoolique

12.5%