

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

3700 bouteilles produites

Ramassage

En caissette de 20 kg, ramassage manuel.

Vinification

Pressurage direct, fermentation en levures naturelles. 6 mois de cuve inox puis mise en bouteilles.

Dégustation

Un sauvignon au style "Méditerranéen" aromatique et complexe entre des notes exotiques comme le fruit de la passion et de fruit à chair blanche type pêche de vigne, la bouche est ample et équilibré, soutenu par une impressionnante fraîcheur, la finale est marquée par des légers amers et une grande longueur.

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%