

ABBAYE
SAINTE-MARIE DE
PIERREDON
SAINT-RÉMY DE PROVENCE

Abbaye Sainte-Marie De Pierredon

Naturalis 2024



Appellation

IGP Alpilles issu de raisins de l'agriculture biologique.

Cépages

100% Syrah

Terroir

Argilo-calcaire

Rendement

25 hl/ha

Quantité

1 500 bouteilles

Ramassage

En caissette de 20 kg, ramassage manuel.

Vinification

Eraflage et foulage. Un remontage par jour, fermentation en levures naturelles. Vieillessement en amphores italiennes pendant 9 mois. Vinification sans soufre ajouté. Vin nature. Sulfites <7 mg

Dégustation

Cette cuvée est obtenue avec une sélection de SYRAH, vinifiée sans sulfite. Le but est d'élaborer une cuvée destinée à la commercialisation dans l'année. La robe est pourpre avec ces reflets vermillon. Le nez est très expressif, flatteur de fruits frais: fraise et compoté de fruits rouge (cerise, fraise). L'attaque de bouche est acidulée qui renforce les notes de fruits rouge acidulés (groseille), les tanins sont discrets et veloutés. Très joli vin expressif à déguster jeune afin d'attendre le Vespro et Initium...

Accords

Dés l'apéritif, sur de belle grillades telles que des côtelettes d'agneau de Maussane.

Conservation

A consommer dans l'année.

Degré Alcoolique

13%