

ABBAYE
SAINTE-MARIE DE
PIERREDON
SAINT-RÉMY DE PROVENCE

Abbaye Sainte-Marie De Pierredon

Ultima Laude 2024



Appellation

Vin de Pays des Alpilles issu de raisins de l'agriculture biologique.

Cépages

95% Rolle et 5% Sauvignon

Terroir

Argilo-calcaire

Rendement

35 hl/ha

Quantité

6 500 bouteilles en 75 cl

Ramassage

En caissette de 20 kg, ramassage manuel.

Vinification

*Fermentation: 1/2 en cuve inox, 1/2 en fut de chêne avec ses levures naturelles.
Elevage: 9 mois en fut de chêne.*

Dégustation

Robe légèrement dorée, le nez est expressif, complexe avec des notes pâtisseries (brioche) et de fleur type genet. En bouche le vin est bien équilibré marqué par une attaque vive avec une belle rondeur. On distingue des élégantes notes de fruits secs grillés (amande, noisette) et de fruit exotique comme le fruit de la passion, une belle complexité pour cette cuvée qui pourra être dégusté dans sa jeunesse ou après un vieillissement de quelques années.

Accords

Sur un joli plateau de fruits de mer ou de beaux poissons grillés à chair blanche.

Conservation

A consommer sous 7 ans.

Degré Alcoolique

13%