ABBAYE
SAINTE-MARIE DE
PIERREDON
SAINT-RÉMY DE PROVENCE

Abbaye Sainte-Marie De Pierredon

Initium 2022



Appellation
Vin de Pays des Alpilles issus de raisin de l'agriculture biologique

Cépages
Merlot (100%)

Terroir
Argilo-Calcaire

Rendement
35 hl/ha

Quantité
4000 bouteilles Disponible en Magnums et Jéroboams

Ramassage
En caissettes de 20 kg, ramassage manuel.

Vinification
Récolte précoce et de nuit pour respecter la typicité du cépage, pressurage doux, fermentation en levure naturelle pendant 10 jours avec remontage de 5 minutes tous les jours. Elevage pendant 24 mois en barrique, chauffe faible.

Dégustation
Robe rubis, le nez est parfumé avec des fins aromes de poivre noir, de fumée et de garrigue. La bouche est soyeuse et équilibrée par une belle vivacité, ses aromes de cerise, d'olive noir, de cèdre et de poivre noir soutenu par des tanins fins et structuré en font grand vin méridional avec un immense potentiel de garde.

Accords
A servir avec effiloché de lièvre en sauce, cote de bœuf maturée et beure au romarin, gigot d'agneau aux olives, bécasse rôtie au lard.

Conservation
Grand vin de garde.

Degré Alcoolique
14.5%