

ABBAYE
SAINTE-MARIE DE
PIERREDON
SAINT-RÉMY DE PROVENCE

Abbaye Sainte-Marie De Pierredon

Vespro 2014



Appellation

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

Cépages

45 % Cabernet-sauvignon, 55 % Syrah.

Terroir

Argilo-calcaire

Rendement

25 hl/ha

Quantité

18 000 bouteilles

Ramassage

En caissette de 20 kg- Tri à la vigne.

Vinification

Eraflage et foulage. Un remontage par jour, pas de sulfitage et fermentation en levures naturelles. Vieillessement en barrique de chauffe faible pendant 12 mois.

Dégustation

La robe est d'un rouge vif et brillant. Le nez s'exprime dans un premier temps sur le poivron grillé pour ensuite délivrer des arômes d'olive, de thym et romarin. L'attaque en bouche est à la fois fraîche et parfumée, la puissance arrive ensuite avec « le poivré » de la syrah et son soyeux pour finir sur une rondeur et longueur en bouche surprenante. Un vin puissant, frais avec une acidité qui fera de Vespro un vin à la fois accessible dès son plus jeune âge et un vin de garde.

Accords

A servir sur une souris d'agneau confite, un filet de loup aux poivrons grillés et oignons confits, pieds-paquets à la provençale.

Conservation

A consommer dès aujourd'hui et durant les 10 années à venir.

Degré Alcoolique

13,5%