

ABBAYE
SAINTE-MARIE DE
PIERREDON
SAINT-RÉMY DE PROVENCE

Abbaye Sainte-Marie De Pierredon

Initium 2018



Appellation

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

Cépages

Merlot (100%)

Terroir

Argilo-Calcaire

Rendement

35 hl/ha

Quantité

6000 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 sur le cacao, la garrigue (note de thym, de romarin). La bouche est fraîche et mentholée avec une acidité étonnante et une structure soyeuse. Des arômes de bois précieux persistants, une belle longueur en bouche et un potentiel de garde très prometteur.

Accords

A servir avec du gibier en sauce, magret de canard aux cèpes, pâté de campagne pistaché, charcuteries type pata negra.

Conservation

Grand vin de garde.

Degré Alcoolique

14.5%