ABBAYE
SAINTE-MARIE DE
PIERREDON
SAINT-RÉMY DE PROVENCE

# *Abbaye Sainte-Marie De Pierredon*

## Initium 2020

### 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
*15%*