

ABBAYE  
SAINTE-MARIE DE  
PIERREDON  
SAINT-RÉMY DE PROVENCE

*Abbaye Sainte-Marie de Pierredon*  
Sauvignon 2015



*Le ton juste.*

*Fraîcheur et élégance.*

*La pure expression du terroir, pour des vins de convivialité.*

*Baptisée tout simplement "Sauvignon", une petite parcelle nous permet de produire cette cuvée 100 % pur sauvignon très confidentielle et atypique. L'expression même de la minéralité, de la pureté de ce cépage de Loire.*

### Appellation

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

Cépages *Sauvignon (100%)*

Terroir *Argilo-Calcaire*

Rendement *20hl/ha*

Quantité *2000 bouteilles*

Ramassage *En caissettes de 20 kg- Tri à la vigne.*

### Vinification

*Récolte précoce et de nuit afin d'éviter la surmaturité du grain et préserver sa fraîcheur, pressurage doux, fermentation à basse température en levure naturelle. Vigilance sur l'évolution des températures afin de conserver l'acidité du sauvignon.*

### Dégustation

*La robe est claire aux reflets légèrement dorés, le nez est très floral et fleur de sureau, la bouche est fraîche, vive, avec une belle acidité certes mais également de la matière et de la rondeur. Une petite touche citronnée sur la finale vient ajouter un supplément de fraîcheur. Une minéralité surprenante et une caudalie qui vous invite à renouveler la dégustation de ce vin atypique.*

### Accords

*A servir avec un assortiment de coquillages, un carpaccio de Saint-Jacques ou un poulet à la citronnelle.*

### Conservation

*A consommer dès aujourd'hui et durant les 5 ans à venir.*