

# Abbaye de Pierredon : LES PRIMEURS 2021

## IGP ALPILLES, VESPRO 2021 : (SYRAH-CABERNET)

**LA BOUTEILLE 75 CL : 24.00 € TVAC**

**LE MAGNUM 150 CL : 50.00 € TVAC**

**LE JEROBOAM 300 CL : 103.00 € TVAC**

**L'IMPÉRIALE 600 CL : 210.00 € TVAC**

Pierredon, domaine de rêve dans une région de rêve...

Le domaine, désormais bien connu dans la région, va s'agrandir de 3 hectares en cette année 2023 afin de pouvoir répondre plus efficacement à l'augmentation constante de la demande à l'export.

Une dégustation récente de la cuvée « Vespro » sur les millésimes 2013 à 2019 confirme tous les espoirs que nous avons placés sur ce superbe terroir niché au cœur des Alpilles...

Cette dégustation démontrait à suffisance l'évolution de l'assemblage de cabernet sauvignon et de syrah. Une évolution différente de celle du domaine de référence de la région (Trévallon pour ne pas le nommer).

La structure du vin est basée sur une suavité constante même dans les périodes les plus ingrates du vieillissement, et la syrah marque davantage l'empreinte aromatique générale du vin. Ce qui nous ramène au côté soyeux de ce cépage. Et donc à une accessibilité plus directe...

Les retours que nous avons d'ailleurs de beaucoup de nos clients font plaisir à voir, et le propriétaire Lorenzo Pellicoli ainsi que le maître d'œuvre de la vigne et du vin, Badigh Maaz vous remercient tous de les encourager ainsi à persévérer dans cette voie.

La région des Alpilles a été relativement épargnée par les aléas climatiques qui ont marqué le millésime 2021 partout en France...

Lorsqu'à cette « clémence » du ciel on associe un travail précis et minutieux dans les vignes, on peut n'être que satisfait du résultat obtenu. Le gros point noir du millésime a été, comme dans bien d'autres endroits, la diminution hélas relativement importante de la production.

On retrouve un millésime plus classique, un rien plus sévère, où tous les composants du vin sont en train de se mettre en place afin que l'équilibre final du vin se positionne sur ce délicat mélange floral et fruité soutenu par une structure ferme et fraîche.

Tandis que le millésime 2022 est une fois encore potentiellement remarquable, le 2020, qui nous avait ébloui au cours de son élevage, est embouteillé et va arriver au Moulin dans le courant février.

Surveillez notre site et vos courriers, vous serez bien évidemment avertis...

Offre valable jusqu'au vendredi 31 mars. Commande par mail ou téléphone, le paiement de la facture envoyée tiendra lieu de confirmation.

## **LE MOULIN A VINS**

[info@lemoulinavins.be](mailto:info@lemoulinavins.be)

Iraclis Spyrou (0476/ 51 16 01)

[iraclisspyrou@gmail.com](mailto:iraclisspyrou@gmail.com)

Eddy Michel (0492/ 53 29 15)

[Eddymichel77@gmail.com](mailto:Eddymichel77@gmail.com)

