

Abbaye de Pierredon : LES PRIMEURS 2020

IGP ALPILLES, VESPRO 2020 : (SYRAH-CABERNET)

LA BOUTEILLE 75 CL : 23.00 € Tvac

LE MAGNUM 150 CL : 48.00 € Tvac

LE JEROBOAM 300 CL : 99.00 € Tvac

L'IMPÉRIALE 600 CL : 205.00 € Tvac

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

Au milieu de la garrigue envahie des senteurs de thym et de romarin, entre pins, oliviers et genêts, le propriétaire Lorenzo Pellicioli a rénové l'Abbaye et planté une douzaine d'hectares de vignes. L'environnement sauvage et préservé depuis toujours abrite une faune et une flore particulièrement riche et la vigne est ainsi entièrement cultivée en agriculture bio sur des sols vivants et préservés de toute intervention chimique. De toute évidence un petit paradis où la main de l'homme n'a jamais mis le pied 😊

Trois hectares vont être plantés dans les prochaines années afin d'augmenter la production qui devient tellement appréciée qu'elle commence à en devenir rare...

Les diverses cuvées du domaine se composent de plusieurs cépages, du Rolle et du Sauvignon pour les blancs, et du Merlot, de la Syrah et du Cabernet-Sauvignon pour les rouges.

La cuvée Vespro que nous vous proposons en primeur est composée à parts égales de ces deux derniers cépages.

Le maître de chais, Badigh Maaz s'occupe avec passion et compétence de la culture et des vinifications et vole maintenant de ses propres ailes après avoir travaillé pendant six ans avec Antoine Dürrbach qui était conseiller du domaine.



Wow....

Nous vous avons dit que ce millésime risquait d'être d'anthologie... eh bien après l'avoir redégusté en novembre, nous vous le confirmons. Quelle belle bouteille ce sera ! Toujours en cours d'élevage, le vin montre déjà un équilibre presque parfait et une matière à la fois riche et suave. Lorsque délicatesse, fraîcheur et richesse se combinent, c'est la colonne vertébrale du vin qui est en place ... Il reste alors aux arômes à se développer, ce qui ne fait aucun doute puisque déjà les notes épicées et odorantes de la garrigue environnante montrent le bout du nez.

Le rôle de l'élevage sera alors d'affiner tous les composants du vin pour mettre en valeur la palette aromatique que ce vin va vous offrir.

Bref, une belle opportunité de garnir votre cave à un prix plus que raisonnable dans cette période chahutée où tous les prix explosent...

A bon entendeur...

La région des Alpilles a aussi été miraculeusement épargnée au niveau climatologique en 2021 et l'année devrait être une réussite une fois de plus. Enfin une bonne nouvelle en ces temps plus que compliqués. On en reparlera bientôt.

Offre valable jusqu'au samedi 27 mars..
Commande par mail ou téléphone, le paiement de la facture envoyée tiendra lieu de confirmation.

LE MOULIN A VINS

info@lemoulinavins.be

Iraclis Spyrou (0476/ 51 16 01)

iraclisspyrou@gmail.com

Pierre Ghysens (0475 / 46 91 96)

pierreghysens@gmail.com