



# La cuvée de Sophie

## *L'effervescence de l'Abbaye Saint Hilaire*

Ce vin effervescent est obtenu par méthode traditionnelle à partir de nos vins élaborés et sélectionnés pour la prise de mousse. Lors de cette étape de transformation, plusieurs étapes sont réalisées.

Tout d'abord la prise de mousse : une fois les vinifications terminées et les vins stables et propres de toutes impuretés de fermentation, nous faisons refermenter nos vins dans les bouteilles champenoises définitives en additionnant des levures et du sucre.

La deuxième fermentation en bouteille fermée va durer entre 3 et 6 semaines dans un local à 12°C. La fermentation du sucre par les levures va produire du gaz carbonique qui va se dissoudre dans le vin très lentement, c'est ce que l'on appelle la prise de mousse.

L'élevage dans un local tempéré va durer en suite entre 9 mois et un an. La mention "méthode traditionnelle" s'applique à des vins mousseux dont l'élevage dure 9 mois minimum. Durant ce laps de temps, le vin va gagner en rondeur et en arômes fermentaires.

Une fois préparée et habillée, les bouteilles sont prêtes à la dégustation et doivent être bues en général dans l'année, le vieillissement de ce produit doit se faire durant la période d'élevage après la prise de mousse.





Abbaye Saint Hilaire

**Au coeur de la Provence,**  
entre Sainte Victoire et Monts  
Auréliens, l'Abbaye Saint  
Hilaire compte 100 hectares  
de vignes gorgées de soleil sur  
une superficie totale de 1500  
hectares.



Production annuelle équivalent à  
1,2 million de cols - Une gamme  
de produit adaptée à un réseau  
de vente diversifié - Capacité de  
stockage de 14000HL (50% en  
béton revêtu époxy, 50% en inox)  
- Système d'entrée de vendanges  
automatisé - 1 conquet inox de 10  
000kg - 3 pressoirs pneumatiques  
- 2 cuves d'égouttage de 300HL  
alimentées en froid, idéales  
pour la macération des rosés  
pendant les vendanges - 4 cuves  
extérieures de 500HL alimentées  
en froid pour une décantation  
des moûts et des fermentations  
thermo-contrôlées - 2 groupes  
froid, pour froid ambiant et froid  
sur cuves (240 000 frigories) -  
Thermorégulation des cuves  
inox - Système d'inertage et de  
micro-oxygénation - Tonnage  
moyen durant vendanges 130t  
soit environ 1000 HL / jour.



**Les Domaines de Provence**  
Abbaye St Hilaire  
RD 3 - 83470 Ollières

Tél. +33 (0)4 98 05 12 13  
Fax. +33 (0)4 98 05 40 17

cave@abbayesainthilaire.com  
www.abbayesainthilaire.com



## Sophie Blanc

- Elle est issue exclusivement de raisin blanc. Les cépages utilisés sont l'ugni blanc, la clairette et dans une moindre proportion le rolle.
- De couleur blanche transparente, limpide et brillant aux légers reflets verts, ce vin mousseux possède des bulles très fines, persistantes sur la couronne et très régulières.
- Le nez est dominé par des arômes de tilleul, de jasmin et de fleurs blanches en général.
- La bouche est acidulée, citronnée, avec des arômes fermentaires de mie de pain. Les bulles sont fines et soyeuses en bouche.

La finale est ronde et souple,  
légèrement acidulée et fruitée.



*A servir avec du foie gras, viande blanche en sauce,  
fruits de mer, et en dessert.*  
T° de service : 10°C

## Sophie Rosée

- Ce rosé est élaboré à partir d'une majorité de cinsault et de syrah.
- Les bulles sont fines et régulières, persistante sur la couronne. La couleur est à dominante chair, saumonée peu intense, très pâle et satinée.
- Le nez offre des notes florales, de rose et de jasmin, ainsi que des notes de fruits à chair blanche tels que le litchi, et des notes d'agrumes comme le pamplemousse.
- La bouche est souple avec des bulles fines et non agressives. Les arômes sont fruités, avec des notes acidulées d'agrumes, mandarine, pamplemousse.

La finale est élégante, souple et soyeuse.



*Idéal pour apéritif et dessert. Essayez avec un  
fondant au chocolat !*  
T° de service : 10°C