

Abbaye Saint Hilaire

Tentation



Abbaye Saint Hilaire

Tentation

Tentation

Le péché mignon de l'Abbaye Saint Hilaire

Vin plaisir, Vin désir...

Disponible en blanc et rosé, cette cuvée est dédiée à la fraîcheur et à la gourmandise.

C'est un vin plaisir, obtenu par macération courte des raisins mais avec des fermentations à basse température pour apporter de la finesse et de la sucrosité. Pour accentuer cette souplesse en bouche, le vin conserve quelques grammes de sucre résiduel qui vont adoucir la fraîcheur et enrober le palais d'une douceur onctueuse et soyeuse. L'élevage sur lies fines durant 2 à 3 mois apporte de la rondeur et de la complexité.

En apéritif ou lors de brunchs, ce vin friand réveillera vos papilles !





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

Tentation Blanc 2009

- Ce blanc est très pâle et les reflets verts sont très prononcés.
- Le nez présente des arômes de vanille, de crème, de miel.
- La bouche est ronde, souple, soyeuse avec des arômes de fruits à chair blanche.

C'est un vin gourmand, très rond et bonne longueur en finale, un vin de dessert.



A déguster en kir, avec une entrée froide ou en vin de dessert. T° de service : 12°C

Cépages : Rolle, Ugni-Blanc, Clairette. 12% Vol. Vin de pays du Var.

Bouteille : Saint-Gobain Emballage Ecova.
Bouchon : AMORIM Twintop.

Tentation Rosé 2009

- La couleur chair est très pâle avec des reflets violette.
- Le nez est complexe avec des notes de litchies, mangue, fruits exotiques.
- La bouche est ronde, gourmande, généreuse avec un coté vanillé, banane et fraise. On trouve une grande sucrosité en finale.

A déguster en apéritif.



Idéal pour un apéritif dînatoire, un barbecue et des grillades. T° de service : 12°C

Cépages : Cabernet, Merlot, Carignan. 12% Vol. Vin de pays du Var.

Bouteille : Saint-Gobain Emballage Ecova.
Bouchon : AMORIM Twintop.