

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 côté 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.

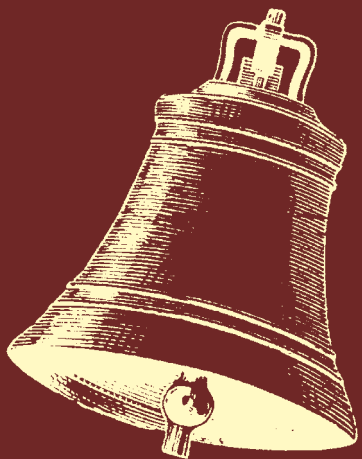


Domeni

La cuvée traditionnelle de l'Abbaye Saint Hilaire

Découvrez la typicité de l'Abbaye St Hilaire à travers cette cuvée.
En blanc, rosé ou rouge, Domeni est avant tout un vin de terroir. Cette cuvée se caractérise notamment par ses arômes fruités, son croquant et ses saveurs sauvages de garrigue. Longueur et structure en font un vin complet.

Les parcelles sont sélectionnées en fonction de leur exposition, et elles sont bien représentatives du terroir de St Hilaire. Récoltés dès 5 h du matin, les raisins à 8°C sont protégés de l'oxydation durant 24 h. Cette clarification sévère apporte de la netteté, de la franchise et révèle toute la force du terroir. Les fermentations alcooliques se déroulent durant 3 semaines dans des cuves thermorégulées à 18°C pour que le terroir prenne le pas sur les arômes technologiques. **Quand la technologie s'allie au savoir-faire du terroir, elle vous offre la Cuvée Domeni !**





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



Domeni Blanc 2009

- De couleur jaune pâle avec des reflets verts, ce vin apporte au nez des arômes d'acacia et de citronnelle.
- En bouche, l'attaque est franche, acidulée, avec des notes minérales et légèrement iodées.
- Avec une bonne longueur en bouche ce vin est léger et très rond et peu convenir à merveille sur des crustacés et des poissons.



A déguster avec des poissons en sauces, crustacés, fromages à pâte molle. T° de service : 12°C

Cépages : Rolle, Ugni-Blanc, Clairette.
12.5% Vol. Vin de pays du Var.

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



Domeni Rosé 2009

- Le rose est peu intense avec des reflets violines.
- Au nez, on retrouve des arômes de fraises et de framboises avec quelques notes de cassis.
- La bouche est souple et acidulée, aux arômes biens présents : fruits rouges charnus, pamplemousse rose. La structure tannique est plus importante



A servir avec une viande blanche et des plats méditerranéens. T° de service : 12°C

Cépages : Cabernet, Merlot, Carignan.
13% Vol. Vin de pays du Var.

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



Domeni Rouge 2006

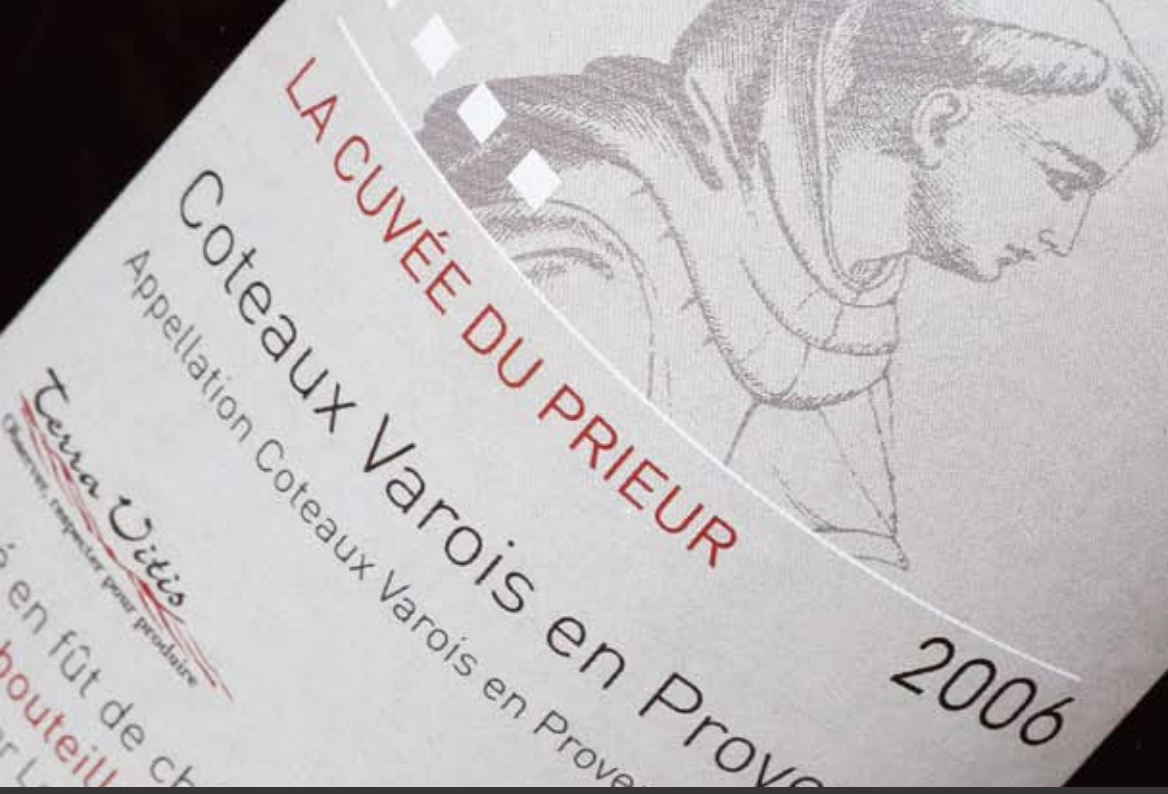
- La couleur est rouge tuilée légèrement ambrée.
- Le nez est dominé par des arômes de sous bois, de cuir, mélangés aux effluves de violettes et de bourgeons de cassis.
- La bouche est souple, les tanins sont fins, le bouquet d'arômes est riche et complexe avec des notes animales, de cuir et de sous bois



A servir avec des plats en sauce, un osso bucco par exemple, ou du gibier. T° de service : 18°C

Cépages : Syrah, Grenache, Cabernet-Sauvignon. 12.5% Vol. Vin de pays du Var. Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2008.

Bouteille : Saint-Gobain Emballage Ecova. Bouchon : AMORIM 49x24 1ère.



La cuvée du Prieur

L'emblème de l'Abbaye Saint Hilaire

L'union parfaite entre la noblesse d'un terroir et la passion d'un vigneron. Élégance et délicatesse caractérise cette cuvée.

Issues de parcelles les plus âgées du domaine (25 à plus de 30 ans), et naturellement les plus faibles en rendement, les raisins sont ramassés en sur-maturité pour les blancs et les rouges de manière à concentrer les arômes. Après une macération longue, de 4 à 12h pour les blancs et rosés, les jus obtenus par pressurage pneumatique sont débourbés et fermentés à basse température durant 3 semaines de manière à faire s'exprimer toute la concentration, toute la force et la richesse du terroir et des cépages. Pour les raisins rouges, le maximum de concentration est recherché durant la cuvaison qui va durer entre 3 et 4 semaines puis l'élevage en fûts de 18 mois en moyenne, pour garantir un bouquet et une capacité de vieillissement pouvant aller jusqu'à une dizaine d'année. **Blanc, rosé ou rouge, découvrez la finesse de ce vin emblématique.**





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



Prieur Rosé 2009

- Jolie robe rose franc.
- Nez très complexe, avec des notes de pêche de vigne, de mangue, de fruits exotiques et quelques notes florales.
- La bouche est ample, souple avec de la matière tannique, mais cela donne une impression de gras et d'onctuosité. Les arômes sont complexes avec des notes minérales et de fruits à chair blanche (pêche, poire).

Un rosé racé.



A servir en apéritif, et en accompagnement de tous vos plats estivaux. T° de service : 12°C

Cépages : Syrah, Cinsault, Grenache, Cabernet.
Coteaux Varois en Provence A.O.C.

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

Prieur Rouge 2006

- Ce vin est paré d'une robe rubis franche et nette.
- Son nez doux aux caractères grillés présente également des notes vanillés, torréfiés puis de chocolat noir.
- La bouche est dense avec une finale grasse et réglissée.

Une belle longueur pour ce vin à fort potentiel ; un excellent vin de garde.



Idéal pour accompagner un brouillade de truffes, du gibier ou du confit de canard. T° de service : 18°C

Cépages : Syrah, Cabernet. 12.5% Vol. Coteaux Varois en Provence A.O.C.

Bouteille : Saint-Gobain Emballage Privilège.
Bouchon : AMORIM 49x24 1ère.