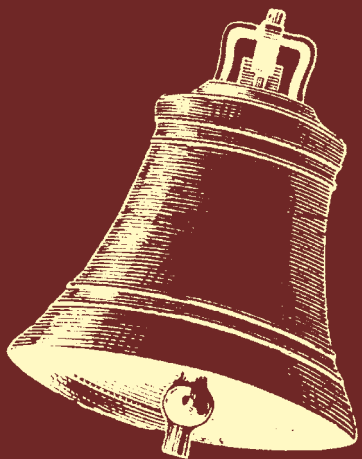


# Domeni

## *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 !**





## Domeni Blanc 2010

■ De couleur jaune pâle avec des reflets verts, ce vin apporte au nez des arômes très fins de fleurs blanches, fleurs d'acacia et de citronnelle.

■ En bouche, l'attaque est franche, acidulée, avec des notes citronnées et légèrement iodées. On retrouve les arômes de fleurs blanches en milieu de bouche et la finale est persistante et acidulée.

■ Grace à une bonne longueur en bouche, ce vin est léger et 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. 12% Vol. Vin de pays du Var.



## Domeni Rosé 2010

■ Le rose est peu intense saumonée, chair avec des reflets violines.

■ Au nez, on retrouve des arômes de fraises et de framboises avec quelques notes de cassis et de litchees.

■ La bouche est souple et acidulée, aux arômes biens présents : fruits rouges charnus, pêches. La structure en fait un vin charnu, croquant, bien présent avec une belle vivacité en finale. Ce vin est rond et les arômes sont persistants en finale.

Médaille d'argent au CGA 2011



*Ce vin accompagnera les viandes blanches grillées ou les farcis. T° de service : 12°C*

Cépages : Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc. 12% Vol. Vin de pays du Var.



## Domeni Rouge 2009

■ Ce vin bénéficie d'une couleur rouge très intense aux reflets violette.

■ Le nez révèle des arômes de sous-bois, de cuir et de fruits noirs confits.

■ L'attaque en bouche est souple puis les tanins montent en puissance. La finale est longue, les tanins soyeux. Les arômes sont complexes avec du pruneaux, de la cerise confite, des arômes de cuir et de gibier



*Cela reste un vin de corps avec une belle structure, une finale chaleureuse et persistante. T° de service : 18°C*

Cépages : 100% Cabernet-Sauvignon. 12.5% Vol. Vin de pays du Var.



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