

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 cœur 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 2010

- La couleur chair est très pâle avec des reflets violine.
- Le nez est complexe avec des notes de litchees, 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 : Rolle, Ugni Blanc, Clairette. 12% Vol. Vin de pays du Var.

## Tentation Rosé 2010

- La couleur chair est très pâle légèrement saumonée.
- Le nez est complexe avec des notes de bananes, de raisin frais et d'ananas
- La bouche est ronde, gourmande, généreuse avec une attaque très souple, fondante et des arômes de vanille, de banane et de fruits rouges. Ce vin est souple, facile à boire, sans rugosité.

Médaille de bronze au CGA 2011.

A déguster en apéritif ou lors d'un pique-nique.



T° de service : 12°C

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