

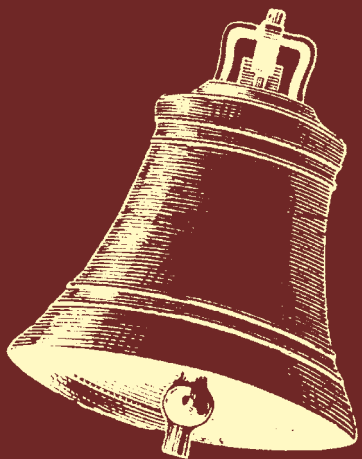


Domeni

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.