



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 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



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.