



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.**





Gamme Prieur.
AOC Coteaux Varois en Provence.



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
www.abbayesainthilaire.com

Prieur Blanc 2009

■ Ce vin est de couleur jaune pâle, aux reflets légèrement verts.

■ Le nez est complexe, intense et puissant. Les notes florales sont dominantes: acacia, jasmin. On y trouve également des notes vanillées et épicées. En vieillissant, des notes minérales et iodées viendront se complexer avec les épices.

■ L'attaque en bouche est franche et acidulée. Les arômes sont bien présents et rappellent ceux du nez: floraux et épicés. En bouche, les arômes d'épices sont dominants comme le poivre blanc. L'enrobage tannique est intéressant mais sans agressivité. La finale est longue et douce avec des notes minérales.

Médaille d'argent CGA 2011.



Cépages : Rolle. 12.5% Vol.

Prieur Rosé 2010

■ La bouche est ample, souple avec une attaque franche et acidulée, avec du gras et de l'onctuosité.

■ Nez très complexe et une bonne intensité, avec des notes de pêche de vigne, de litchees, de fruits exotiques et de framboises.

■ Les arômes sont complexes avec des notes minérales et de fruits à chair blanche (pêche de vigne) ainsi que des fruits rouges, cerises, framboises, fraises. La finale est longue et persistante et la vivacité apporte de la fraîcheur

C'est un vin d'apéritif qui supportera la fraîcheur et s'ouvrira tout au long du repas. Sa rondeur et son corps accompagneront les grillades ou les plats relevés. A déguster frais mais non glacé pour ne pas déstructurer la matière en bouche.

Médaille d'argent CGA 2011.



Cépages : Syrah, Grenache, Syrah. 12.5% Vol.

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.

Sélection Guide Hachette 2010.



Cépages : Syrah, Cabernet. 12.5% Vol.

Disponible uniquement en magnum.

Prieur Rouge 2007

■ De couleur rouge intense, grenat, ce vin se pare de quelques reflets tuilés annonçant un début de vieillissement.

■ Le nez est intense, chaleureux et puissant avec des notes de fruits noirs surmûris: cerises, cassis, figue. Ces arômes se mêlent à des notes vanillées, boisées et épicées assez discrètes.

■ En bouche, l'attaque est douce, légèrement acidulée avec des tanins bien présents. Les arômes sont complexes avec des notes animales de cuir, de venaison, de sous-bois, et les arômes du nez: fruits noirs et vanille. La finale tannique est bien présente et permet d'avoir un bon potentiel de vieillissement. On retrouve des saveurs épicées et poivrées en finale.

Sélection Guide Hachette 2011.



Cépages : Syrah, Grenache, Cabernet. 13% Vol.