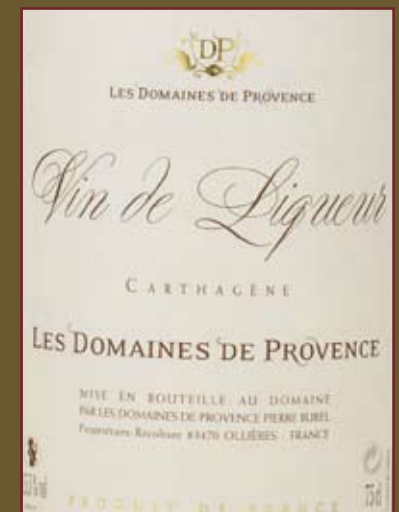




Marc, Vin cuit, Cartagène

La tradition provençale





Eaux de vie de marc de raisin

■ L' eau de vie brune de marcs de raisin se caractérise par sa dominante boisée. Franc en bouche, on distingue des notes subtiles de café et de pain grillé.

■ L' eau de vie blanche de marcs de raisin fait preuve d'une attaque en bouche très marquée. En bouche, des arômes agréables alcool/fruits sont présents. On distingue des notes florales avec une pointe d'aubépine.



Lors de chaque vendange, chaque viticulteur remet à la distillerie régionale une quantité de marcs de raisins.

La distillerie porte les marcs à fermentation alcoolique, les chauffe pour en obtenir une vapeur d'alcool puis les refroidit afin que la vapeur d'alcool se transforme en alcool pur.

Les Domaines de Provence ont acquis, voilà plusieurs années, quelques hectolitres d'alcool et les ont stocké en fût de chêne. Après plusieurs années, la mise en bouteille est réalisée artisanalement par nos soins.



Vin Cuit

■ Ce vin cuit, à la teinte ambrée, possède un rancio de belle facture. Au nez, on distingue des notes de pain grillé, de fleurs d'oranger et d'orange confite. La bouche est concentrée avec des arômes de pâtes de fruits et de vieille eau de vie.



Issu exclusivement de notre parcelle de Muscat de Hambourg, La vendange foulée et égrappée est dirigée vers un chaudron afin de faire fermenter les môuts. Le chaudron est chauffé à petit feu et remué délicatement. Les môuts sont portés au frémissement par une cuisson lente. L'objectif est d'obtenir l'évaporation du surplus d'eau et de provoquer la concentration des sucs et des sucres.

Après fermentation, le vin cuit est retiré du feu puis laissé au repos. Il est ensuite stocké dans des fûts de chêne de 2.25HL durant 12 mois sans aucune adjonction d'arômes artificiels. La mise en bouteille est réalisée sans filtration pour conserver les saveurs naturelles. Un excellent apéritif au goût de terroir et de tradition provençale!



Vin de liqueur

■ D'une robe vieil or, le vin de liqueur brun se caractérise au nez par des notes de raisin à l'eau de vie et de cointreau. Sa bouche est concentrée avec des arômes de bonbon au miel et de brioche. De très belles expressions aromatiques.

■ Cette cartagène, à la robe rancio et cerise claire, révèle au nez des notes de guignolet, de kirsh et de cerises confites.

En bouche, on découvre des arômes de pâtes de fruits, d'épices et de vanille en fin de bouche.

D'une grande élégance... Du velour!



Ces vins de liqueur sont issus d'un assemblage savoureux de notre marc de raisins et de môuts de raisins.



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 môuts 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