



**PRIEURÉ
D'AMILHAC**
VIN D'OMBRE ET DE SOLEIL

Régis et Max CAZOTTES
Maîtres Vignerons
au "Prieuré d'Amilhac"
B.P. 11 - 34290 SERVIAN

Tel : 04 67 39 10 51 Fax : 04 67 39 15 33 Phone Inter : +33 4 67 39 10 51 Fax Inter : +33 4 67 39 15 33
e-mail (courriel) : maxcazottes@prieureamilhac.com

DESCRIPTIF TECHNIQUE « A » D'AMILHAC

Assemblage des quatre cépages : Cabernet-Sauvignon, Merlot, Pinot-Noir, Syrah

COULEUR : **ROUGE**
APPELLATION : **VIN DE PAYS DES COTES DE THONGUE**
MILLESIME : **2000 MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE**

VIGNOBLE

Terroir : argilo-calcaire
date de récolte : mi-septembre 2000
Age moyen des vignes : 25 ans

VINIFICATION

Méthode : traditionnelle, avec égrappage
Température : cuves inox thermorégulées à 25°
Durée : 15 jours
Fermentation malolactique : oui

FUT

Fabricant (tonnelier) : Mercier, Boutes
Age du fût : Moyenne 2 ans
Type de bois : Chêne France (Allier) Hongrie
Intensité du brûlage : Moyenne +
Durée du vieillissement : 16 mois
Pourcentage de nouveaux fût : 50 %

BOUTEILLE

Type : AMILHAC (modèle privé)
Date de mise en bouteille : Juin.2002
Potentiel de garde : 12/15 ans
Taille du bouchon : 45X24
Matériau du bouchon : Liège naturel

ANALYSES CHIMIQUES

Degré : 12.85
Acidité totale : 3.6
Acidité volatile : 0.52
SO2 total : 90
SO2 libre : 28

NEZ : Intense et enveloppant, boisé discret mais bien présent
COULEUR : Robe intense et profonde, d'un pourpre soutenu à reflet violet
BOUQUET : Arômes de réglisse et de violette
GOUT : Tanins fondus, mariage réussit des quatre cépages, soyeux- prêts à boire.
Peut se garder quelques années en cave.