



**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

DESCRPTIF TECHNIQUE GRIS DE GRIS

COULEUR : **ROSE**
CEPAGE : **SYRAH, CINSAULT, GRENACHE**
APPELATION : **VIN DE PAYS DES COTES DE THONGUE**
MILLESIME : **NON MILLESIME**

VIGNOBLE

Terroir : argilo-calcaire
Date de la récolte : mi-septembre
Age moyen des vignes : 20 ans

VINIFICATION

Méthode : traditionnelle, égouttage
Température : cuves inox thermorégulées à 20 °
Durée : 18 jours
Fermentation malolactique : non

BOUTEILLE

Type : bourgogne évolution blanche
Potentiel de garde : 18 mois
Taille du bouchon : 45x24
Matériau du bouchon : liège

ANALYSE CHIMIQUE

Degré : 12°10
Acidité totale : 3.87
Acidité volatile : 0.24
SO2 total : 104
SO2 libre : 30

COULEUR : La robe est rose léger franche et vive

BOUQUET : Le nez est tout en fruit, avec des notes fleuries

GOUT : Le fruité en bouche présente des notes d'agrumes