



**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 ROUGE VELOURS

COULEUR : ROUGE
CEPAGE : DIVERS (Syrah, Cinsault)
APPELATION : VIN DE PAYS DE CÔTES DE THONGUE
MILLESIME : NON MILLESIME

VINIFICATION

Méthode : traditionnelle , avec égrappage
Température : cuves inox thermorégulées à 25°
Durée : 10 jours
Fermentation malolactique : oui

BOUTEILLE

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

ANALYSE CHIMIQUE

Degré : 12°4
Acidité totale : 3.23
Acidité volatile : 0.38
SO2 total : 68
SO2 libre : 32

COULEUR : Robe rubis, d'un rouge profond.

BOUQUET : Légèrement épicé, souple et équilibré

GOUT : Tannin bien présent, bonne structure et bonne longueur en bouche, qui offrent une aimable rondeur et une finale élégante.