



**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
CABERNET-SAUVIGNON FUT DE CHENE

DOMAINE : **PRIEURE D'AMILHAC**
COULEUR : **ROUGE**
CEPAGE : **CABERNET-SAUVIGNON**
APPELLATION : **VIN DE PAYS DES COTES DE THONGUE**
MILLESIME : **2001 MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE**

VIGNOBLE

Terroir : argilo-calcaire
date de récolte : mi-septembre 2001
Age moyen des vignes : 22 ans

VINIFICATION

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

FUT

Fabricant (tonnelier) : BOUTES ET MERCIER
Age du fût : 2 à 5 ans
Type de bois : chêne français + hongrois
Intensité du brûlage : moyen +
Durée du vieillissement : 12 mois
Pourcentage de nouveaux fût : 15 %

BOUTEILLE

Type : AMILHAC (modèle privé)
Date de mise en bouteille : 04.2003
Potentiel de garde : 10 ans
Taille du bouchon : 45 x 24
Matériau du bouchon : liège naturel

ANALYSES CHIMIQUES

Degré : 12.8
Acidité totale : 4
Acidité volatile : 0.52
SO2 total : 95
SO2 libre : 30

COULEUR : robe grenat, reflets violets
BOUQUET : arômes de mûre et cassis
GOUT : bouche élégante avec tanins typiques cabernet-sauvignon finale réglissée