



**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 PINOT-NOIR FUT DE CHENE

DOMAINE : **PRIEURE D'AMILHAC**

COULEUR : **ROUGE**
CEPAGE : **PINOT-NOIR**
APPELLATION : **VIN DE PAYS DES COTES DE THONGUE**
MILLESIME : **2001 MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE**

VIGNOBLE
Terroir : argilo-calcaire villafranchien
date de récolte : 23/24 août 2001
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) : BOUTES, MERCIER, TORNER
Age du fût : moyenne 5 ans
Type de bois : Chêne français(60%) USA(40%)
Intensité du brûlage : Moyenne +
Durée du vieillissement : 12 mois
Pourcentage de nouveaux fût : 20 %

BOUTEILLE
Type : AMILHAC (modèle privé)
Date de mise en bouteille : 06.2003
Potentiel de garde : 10 ans
Taille du bouchon : 45 x 24
Matériau du bouchon : Liège naturel

ANALYSES CHIMIQUES
Degré : 13.4
Acidité totale : 3.9
Acidité volatile : 0.58
SO2 total : 100
SO2 libre : 30

COULEUR : Robe grenat, franche et brillante
BOUQUET : Nez d'une bonne intensité, évoque la griotte, fruits rouges et notes fumées.
GOUT : Attaque en bouche ample et généreuse. Belle structure tannique présente.
Peut se garder quelques années en cave.