



**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 CHARDONNAY FUT DE CHENE

DOMAINE : **PRIEURÉ D'AMILHAC**

COULEUR : **BLANC**

CEPAGE : **CHARDONNAY**

APPELLATION : **VIN DE PAYS DES COTES DE THONGUE**

MILLESIME : **2005 MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE**

VIGNOBLE

Terroir : argilo-calcaire

Date de récolte : 28/31 août 2005

Age moyen des vignes : 20 ans

VINIFICATION

Méthode : fermentation en barriques

Température : chai climatisé à 20°

Durée : 21 jours

Fermentation malolactique : non

FUT

Fabricant (tonnelier) : BOUTES, MERCIER, VICARD

Age du fût : moyenne 4 ans

Type de bois : chêne français (40%) hongrois (40%) US (20%)

Intensité du brûlage : moyenne +

Durée du vieillissement : 8 mois avec batonnage des lies

BOUTEILLE

Type : AMILHAC (modèle privé)

Date de mise en bouteille : 07.2006

Potentiel de garde : 3 à 4 ans

Taille du bouchon : 45x24

Matériau du bouchon : liège naturel 1+1

ANALYSES CHIMIQUES

Degré : 13

Acidité totale : 3.40

Acidité volatile : 0.40

SO2 total : 130

SO2 libre : 35

COULEUR : robe or blanc, cristalline.

BOUQUET : olfaction est tout d'abord fleuri (fleur blanche), ensuite, viennent les senteurs de fruits blancs et d'agrumes (pamplemousse).

GOUT : Vin blanc aromatique alliant rondeur et fraîcheur.