

Domaine:	PARLANGE & ILLOUZ (Domaine)
Nom du vin:	Prinzet
Millésime:	2017
Appellation:	Cahors
Région géographique:	Sud-Ouest
Type de vin:	Rouge
Contenant:	Bouteille
Cépage:	25% Valdiguié 25% Jurançon 50% Malbec
Teneur en alcool:	12.5%
Teneur en soufre:	Sans intrants rajoutés
Âge des vignes:	Entre 20 et 50 ans
Sols:	Les deux parcelles dont sont issues les raisins sont situées sur le plateau calcaire dominant Cahors à 300 m d'altitude. Le sol est argilo-calcaire sur socle calcaire fissuré
Météo annuelle:	Dans l'ensemble le domaine a échappé au gel de 2017, puis la vigne a bien fleuri. Eté ensoleillé et assez sec puis bonnes précipitations 2 semaines avant les vendanges, il a donc fallu vendanger assez rapidement pour conserver un bon état sanitaire.
A la vigne:	Les vignes sont âgées de 40 à 50 ans et sont cultivées sans pesticide ni herbicide (Agriculture biologique)
Vinification:	Vendanges manuelles, vinification en grappes entières. Levures indigènes, macération durant une quinzaine de jours, 12 mois d'élevage en fûts puis 6 mois en cuve
Dégustation au nez:	Au nez, c'est un vin complexe porté par des notes épicées mais aussi florales. En bouche il présente une belle structure et finesse. La rétro olfaction révèle une belle acidité avec une finale serrée grâce à un terroir de calcaire, des nuits fraîches due à l'altitude de 300m. A carafes pour le service
Dégustation en bouche:	En bouche il présente une belle structure, de la finesse le tout supporté par une belle structure. La rétro olfaction révèle une belle acidité avec une finale serrée grâce à un terroir de calcaire, des nuits fraîches due à l'altitude de 300m. A carafes pour le service
Accords:	A boire sur une belle viande de caractère



Remarques: Mis en bouteille en avril 2019 sans filtration ni collage avec 2'700 bouteilles produites