

Avec sa robe jaune aux reflets dorés, ce vin séduit par ses notes délicates de marmelade d'orange. En bouche, une sucrosité subtile et une texture aérienne révèlent des arômes raffinés de pêche et d'agrumes. Un vin harmonieux, alliant douceur et fraîcheur.

With its golden-hued yellow robe, this wine charms with delicate notes of orange marmalade. On the palate, subtle sweetness and an airy texture reveal refined aromas of peach and citrus. A harmonious wine, beautifully balancing sweetness and freshness.



Technique

Appellation : Coteaux de l'Aubance

Appellation : Coteaux de l'Aubance

Cépage : 100% Chenin Blanc

Grape variety : 100% Chenin Blanc

Terroir : schiste et argilo-graveleux

Soil : schist and clay-gravel

Âge des vignes : 40 ans

Age of the vines : 40 years

Densité de plantation : 5 500 pieds/ha

Density of the vine : 5 500 vine per hectare

Conduite de la vigne : cordon de Royat et Guyot simple

Vine training : cordon de Royat and single Guyot

Vendanges : éclaircissage avant les vendanges manuelles, 2 tries

Harvest : cluster thinning before the harvest. Manual harvest with 2 passes.

Vinification et élevage : Pressurage de la vendange entière avec sélection des jus. Fermentation alcoolique en cuve inox thermorégulée. Élevage en cuve pendant 6 mois.

Vinification and ageing : Whole harvest pressing with juice selection.

Alcoholic fermentation in temperature-controlled stainless steel vats.

Aged in vats, for 6 months.

Degré d'alcool : 11,5%

Alcohol : 11,5%

Service : 10°C

Serving temperature : at 10°C

Potentiel de garde : 15 ans

Cellaring potential : 15 years

Production de ce millésime : 6 000 bouteilles de 75cl

Production : 6 000 bottles - 75cl

Le millésime 2024

Une année humide avec un ensoleillement modéré. Une pression importante des maladies mais très bien contenue par nos équipes. Un vrai millésime de vignerons.

Vintage :

A wet year with moderate sunshine. Significant pressure from diseases, but very well contained by our teams. A true winemakers' vintage.

Accords mets & vins

Food and wine pairing :

- Coquillages / shellfish
- Viandes blanches / white meats
- Fromages à pâte persillée / blue-veined cheeses
- Desserts aux fruits exotiques / exotic fruit desserts

CHÂTEAU PRINCÉ

Fruit de l'équilibre entre un sol riche et un savoir-faire d'exception

Château Princé est un vignoble qui s'étend sur 15 hectares cultivés en Agriculture Biologique et Biodynamique. Les parcelles forment un îlot d'exception, niché sur un terroir argilo-schisteux entre l'Aubance et la Loire. Notre vigneron et son équipe travaillent dans le respect des sols et de son environnement. L'ensemble des travaux de la vigne se fait manuellement. Nos pratiques agricoles en biodynamie visent à favoriser et préserver la vie organique et la biodiversité. À la cave, nous combinons des méthodes traditionnelles et modernes de vinification : élevage en fûts de chêne, cuves inox et jarres pour transmettre à nos vins la richesse et l'authenticité de notre terroir.

Château Princé is a 15-hectare wine estate. All the vines are cultivated using certified organic and biodynamic methods. The vineyard forms an island around the winery, set on a schist hillock, overlooking the River Aubance and the Loire Valley. Our winemaker, works tirelessly with his team to take care of the soil, the vines and their environment. Every step, from pruning to leaf removal, disbudding, trellising and, of course, harvesting, is carried out by hand. This method, which combines know-how with listening to nature, ensures harmonious management of the plots, respecting biodiversity and promoting the natural balance of the vines in order to produce quality grapes. In our modern cellar, the ageing takes place in stainless steel tanks, oak barrels or amphorae, complementary techniques that allow us to preserve and enhance the character of each wine, while respecting the identity of our grape varieties and the quality of the fruit.



CHÂTEAU PRINCÉ

1 chemin de Princé - 49610 St-Melaine-sur-Aubance

T. +33 2 41 54 07 79 - bureau@chateauprince.fr