

Cette cuvée dévoile une robe grenat d'une grande intensité, annonçant la richesse aromatique. Au nez, il s'ouvre sur de petits fruits noirs, accompagnés de notes empyreumatiques de caramel et de fumée. Il se distingue par son ampleur et sa rondeur en bouche. Les arômes de cerise burlat, de réglisse ou encore de café viennent sublimer la dégustation. Sa finale, légèrement tannique mais douce s'étire avec une longueur aromatique, offrant un vin à la fois puissant et élégant.

This cuvée reveals a garnet-red colour of great intensity, heralding its aromatic richness. On the nose, it opens with small black fruits, followed by empyreumatic notes of caramel and smoke. It is distinguished by its fullness and roundness on the palate. Aromas of Burlat cherry, liquorice and coffee enhance the tasting. Soft tannins on the finish and a long, aromatic, aftertaste make this a powerful yet elegant wine.



Note obtenue :

88/100

## Technique

Appellation : Anjou Villages Brissac

Appellation : Anjou Villages Brissac

Cépage : 100% Cabernet Franc

Grape variety : 100% Cabernet Franc

Terroir : schiste et argilo-graveleux. Parcelle orientée Nord

Soil : Schist and clay-gravel on a north-facing plot

Âge des vignes : 35 ans

Age of the vines : 35 years

Densité de plantation : 5 500 pieds/ha

Density of the vine : 5 500 vine per hectare

Conduite de la vigne : Guyot simple

Vine training : single Guyot

Vendanges : éclaircissage avant les vendanges manuelles

Harvest : cluster thinning before the harvest. Manual harvest.

Vinification et élevage : macération pendant 30 jours.

Fermentations alcooliques et malolactiques en cuve inox thermorégulée. Élevage en barriques neuves pendant 18 mois (300L)

Vinification and ageing : maceration for 30 days. Alcoholic and malolactic fermentation in temperature-controlled stainless steel vats. Ageing in new barrels for 18 months (300L)

Degré d'alcool : 14,5%

Alcohol : 14,5%

Service : entre 15 et 16°C

Serving temperature : between 15 and 16°C

Potentiel de garde : 15 ans

Cellaring potential : 15 years

Production de ce millésime : 10 000 bouteilles de 75cl

Production : 10 000 bottles - 75cl

## Le millésime 2018

2018 fut une année solaire avec un saison estivale très ensoleillée de juin à fin octobre donnant des vins très riches, avec un fort potentiel de garde.

Vintage :

2018 was a sunny year, with a very hot summer from June to the end of October, resulting in very rich wines with great ageing potential. This vintage is atypical for the Loire Valley.

## Accords mets & vins

Food and wine pairing :

- Viandes rouges en sauce / Red meats in sauce
- L'agneau / lamb
- Gibiers à plumes / wide range of feathered and fur game
- Fromages à pâte molle / soft cheeses

## 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, disbudbing, 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