

Sa robe jaune or, d'une grande intensité et d'une pureté, attire immédiatement l'oeil. Le nez délicat révèle des arômes de fruits caramélisés, tels que l'abricot, le coing et la mirabelle, qui promettent une dégustation raffinée. En bouche, sa texture veloutée se développe par des touches de pêche et de rhubarbe, apportant une belle vivacité. Un équilibre parfait entre fraîcheur et caractère affirmé.

Its golden yellow colour, with its great intensity and purity, immediately catches the eye. The delicate nose reveals aromas of caramelised fruit, such as apricot, quince and mirabelle plum, promising a refined tasting experience. On the palate, its velvety texture is enhanced by hints of peach and rhubarb, resulting in a lovely liveliness. The freshness and assertive character are in perfect balance.



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. Parcelle orientée Nord

Soil : schist and clay-gravel. North facing plot

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 : vendanges manuelles à la fin de l'automne lorsque la pourriture noble (botrytis cinerea) est installée sur les grappes

Harvest : manual harvesting at the end of autumn when the noble rot (botrytis cinerea) has settled on the Chenin blanc bunches, thanks to morning fog and warm afternoons

Vinification et élevage : Fermentation lente en barriques. Élevage en cuve sur lies et en barriques pendant 24 mois

Vinification and ageing : Slow fermentation in barrels. Ageing in vats on lees and in barrels for 24 months

Degré d'alcool : 11%

Alcohol : 11%

Service : entre 8 et 10°C

Serving temperature : between 8 and 10°C

Potentiel de garde : 20 à 30 ans

Cellaring potential : between 20 and 30 years

Accords mets & vins

Food and wine pairing :

- Salade de gésiers, foie gras / **salads of preserved gizzards, smoked duck breast or foie gras**
- Fromages à pâte persillée / **blue-veined cheeses**
- Tarte tatin / **Tarte Tatin, pear/apricot tarts or white fruit crumbles**

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