

Ce vin muté, unique en son genre, se distingue par une robe rouge profonde, parsemée de reflets cuivrés qui annoncent sa richesse. Le nez séduit par des épices accompagnées de notes de porto, de chocolat noir et de fruits noirs. Une surprise agréable en bouche avec une texture enrobante délivrant des arômes de pruneaux et mirabelles compotées. Sa finale marquée par le chocolat noir, laisse une sensations de profondeur.

This wine is distinguished by its deep red colour, dotted with coppery highlights that herald its richness. The spicy nose is accompanied by hints of port, dark chocolate and black fruit. A pleasant surprise on the palate, with an enveloping texture delivering aromas of prunes and stewed mirabelle plums. Its dark chocolate finish leaves a sense of depth.



Technique

Appellation : Vin de France

Appellation : Vin de France

Cépage : 100% Grolleau

Grape variety : 100% Grolleau

Terroir : schiste et argilo-graveleux. Parcelle orientée Nord

Soil : schist and clay-gravel. North facing plot

Âge des vignes : 45 ans

Age of the vines : 45 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 : vendanges manuelles

Harvest : manual harvesting

Vinification et élevage : Macération pendant 10 jours, avec mutage à l'alcool. Élevage en barriques pendant 24 mois

Vinification and ageing : maceration for 10 days with mutage.

Ageing in barrels for 24 months

Degré d'alcool : 16,5%

Alcohol : 16,5%

Service : entre 11 et 13°C

Serving temperature : between 11 and 13°C

Potentiel de garde : 20 à 30 ans

Cellaring potential : between 20 and 30 years

Accords mets & vins

Food and wine pairing :

- Moelleux au chocolat / chocolate fondant cake
- Salades de fruits / fruit salad
- Fromages à pâte persillée / blue-veined 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, 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