

La robe est d'un bel or pâle. Le nez exhale beaucoup de complexité, alliant le raisin frais, le minéral et le boisé. L'expression du nez se confirme en bouche avec un superbe volume, une belle matière, le caractère minéral prédomine et les notes de fruits sur-mûris (prune et coing) rappellent la très belle maturité des raisins. Le gras et l'acidité se marient parfaitement.

The colour is a beautiful pale gold. The nose exudes complexity, combining fresh grapes with minerality and woody notes. It translates to the palate and the wine offers generous body and texture. The mineral character predominates, with notes of over-ripe fruit (plum and quince) resulting from the superb ripeness of the grapes. Fatness and acidity are in perfect balance.



Technique

Appellation : Anjou Blanc

Appellation : Anjou Blanc

Cépage : 100% Chenin Blanc

Grape variety : 100% Chenin Blanc

Terroir : schiste ardoisier et argilo-graveleux

Soil : slaty schist and gravelly clay

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 : cordon de Royat

Vine training : cordon de Royat

Vendanges : éclaircissage avant les vendanges manuelles

Harvest : Cluster thinning before the harvest. Manual harvest.

Vinification et élevage : pressurage avec sélection des jus.

Fermentation alcoolique et élevage pendant 18 mois en barriques pour 75% du vin et en amphore pour 25% du vin.

Vinification and ageing : Whole harvest pressing with juice selection. Fermentation and ageing in oak barrels (75% of the wine) and in jar (25% of the wine) during 18 months

Degré d'alcool : 13,5%

Alcohol : 13,5%

Service : entre 12 et 14°C

Serving temperature : between 12 and 14°C

Potentiel de garde : 10 ans

Cellaring potential : 10 years

Production de ce millésime : 4 000 bouteilles de 75cl

Production : 4,000 bottles - 75cl

Le millésime 2023

Un été orageux et une arrière-saison un peu compliquée en termes de météo. Le résultat final est très satisfaisant avec des tanins fins et de jolies notes fruitées et croquantes.

Vintage :

A stormy summer and a fall that was a bit complicated in terms of weather. The final result is very satisfactory with fine tannins and pretty fruity and crunchy notes.

Accords mets & vins

Food and wine pairing :

- Poissons en sauce / Fish in sauce
- Crustacés grillés ou cuits au court-bouillon / Grilled or broth-cooked shellfish
- Viandes blanches en sauce / White meats in sauce
- Fromages de chèvre / Goat's cheese

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