

Cette cuvée séduit par sa robe d'un rose pâle légèrement saumonée et son nez aux arômes délicats de petits fruits rouges, associés à des touches épicées de poivre blanc. L'attaque souple met en valeur les saveurs fruitées, tandis que la finale épicée apporte un peu de complexité et une jolie texture offrant un bel équilibre à la dégustation.

Seductive pale pink, slightly salmon-coloured colour and delicate aromas of red berries, combined with spicy touches of white pepper. The supple attack enhances the fruity flavours, while the spicy finish adds a little complexity and a lovely texture, making for a well-balanced wine.



Technique

Appellation : Rosé de Loire

Appellation : Rosé de Loire

Cépages : 90% Cabernet Franc, 10% Grolleau

Grape varieties : Cabernet Franc 90% and Grolleau 10%

Terroir : schiste et argilo-graveleux

Soil : schist and clay-gravel

Âge des vignes : 30 ans

Age of the vines : 30 years

Densité de plantation : 5 500 pieds/ha

Density of the vine : 5 500 vine per hectare

Conduite de la vigne : Guyot Poussard et Gobelet

Vine training : Guyot Poussard and Gobelet

Vendanges : éclaircissage avant les vendanges manuelles

Harvest : cluster thinning before the harvest. Manual harvest.

Vinification et élevage : Pressurage direct avec sélection des jus. Fermentation et élevage en cuve inox à température maîtrisée

Vinification and ageing : direct pressing with juice selection. Fermentation and ageing in temperature-controlled stainless steel vats

Degré d'alcool : 12%

Alcohol : 12%

Service : entre 9 et 11°C

Serving temperature : between 9 and 11°C

Potentiel de garde : à consommer dans les 3 ans

Cellaring potential : drink within 3 years

Production de ce millésime : 3 900 bouteilles de 75cl

Production : 3 900 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 :

- Entrées fraîches / **fresh, light starters**
- Viandes blanches / **white meats**
- Sorbets / **sorbets**
- Desserts aux fruits rouges / **red fruit and strawberry 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, 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