

Cette cuvée se distingue par une robe rouge intense aux reflets violets, annonçant un vin riche en saveurs. Le nez offre une belle expression de petits fruits rouges, notamment la cerise et la groseille, qui se prolongent en bouche. L'attaque est souple, suave et accompagnée d'une subtile touche épicée. Sa finale aromatique est marquée par sa fraîcheur et son équilibre.

This cuvée boasts an intense red colour with purple highlights, heralding a wine rich in flavour. The nose offers a fine expression of small red fruits, notably cherries and redcurrants, which continue on the palate. The attack is supple and smooth, with a subtle hint of spice. The aromatic finish is marked by freshness and balance.



Technique

Appellation : Anjou Rouge

Appellation : Anjou Rouge

Cépages : 90% Cabernet Franc, 10% Grolleau

Grape varieties : Cabernet Franc 90% and Grolleau 10%

Terroir : argilo-graveleux

Soil : 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

Vine training : Guyot Poussard

Vendanges : éclaircissage avant les vendanges manuelles

Harvest : cluster thinning before the harvest. Manual harvest.

Vinification et élevage : Macération pendant 15 jours.

Fermentation lente à température maîtrisée et élevage en cuve inox thermorégulée

Vinification and ageing : Maceration for 15 days. Slow fermentation and ageing in temperature-controlled stainless steel vats

Degré d'alcool : 13%

Alcohol : 13%

Service : entre 15 et 16°C

Serving temperature : between 15 and 16°C

Potentiel de garde : à consommer dans les 5 ans

Cellaring potential : drink within 5 years

Production de ce millésime : 4 800 bouteilles de 75cl

Production : 4 800 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 :

- Lapin braisé / braised rabbit with potatoes and seasonal vegetables
- Fromages à pâte molle / soft creamy cheeses like Saint Marcellin or Livarot
- Plats épicés / spicy recipes

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