

Ce Pinot Noir se dévoile dans une robe rouge rubis, profonde et brillante. Au nez, les arômes de cerise et de cassis s'en dégagent, offrant une première impression fruitée. En bouche, les tannins délicats et soyeux apportent une texture raffinée.

This Pinot Noir has a deep, brilliant ruby-red colour. The nose is pleasantly fruity, with aromas of walnuts, hazelnuts, accompanied by subtle notes of coffee. On the palate, nuances of mocha and coffee bring a beautiful velvety texture.



Technique

Appellation : Vin de France - VSIG

Appellation : Vin de France - VSIG

Cépage : 100% Pinot Noir

Grape variety : 100% Pinot Noir

Terroir : argilo-graveleux

Soil : clay-gravel

Âge des vignes : 10 ans

Age of the vines : 10 years

Densité de plantation : 5 500 pieds/ha

Density of the vine : 5 500 vine per hectare

Conduite de la vigne : Guyot double

Vine training : double Guyot

Vendanges : éclaircissage avant les vendanges manuelles

Harvest : cluster thinning before the harvest. Manual harvest

Vinification et élevage : Macération pendant 12 jours.

Fermentation lente à température maîtrisée et élevage court en cuve inox thermorégulée.

Vinification and ageing : maceration in vats for 12 days. Alcoholic fermentation and short ageing in temperature-controlled stainless steel vats

Degré d'alcool : 12,5%

Alcohol : 12,5%

Service : entre 14 et 16°C

Serving temperature : between 14 and 16°C

Potentiel de garde : à consommer dans les 3 ans

Cellaring potential : drink within 3 years

Production de ce millésime : 4 200 bouteilles de 75cl

Production : 4 200 bottles - 75cl

Le millésime 2025

Belle maturité des raisins, et qualité homogène.

Climat magnifique, donnant des équilibres alcool/acidité maîtrisés.

Vintage :

Beautifully ripe grapes and consistent quality.

Magnificent climate, resulting in a perfect balance between alcohol and acidity.

Accords mets & vins

Food and wine pairing :

- Magret de canard / duck breast
- Poulet rôti / roast chicken
- Fromages de chèvre / goat's 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, 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