



Le Prince

“ Un **Saumur Champigny** issu de vieilles vignes à la robe rubis et aux arômes typiques de fruits rouges et noirs finement épicés... ”

Cépage 100 % Cabernet Franc

Terroir Sur la côte de Parnay, en bordure de Loire.
Argilo-calcaire du Turonien Supérieur.

Superficie 2 Ha **Âge des vignes** 35-40 ans (vieilles vignes) **Rendement** 40 HL/Ha

Conduite de la vigne

Agriculture durable depuis 2005, certifié Terra Vitis depuis 2011 et travail en Agriculture Biologique depuis 2016 (certification en 2019).

Enherbement naturel et préservation de la biodiversité (plantation de haies, de rosiers...) afin de favoriser les auxiliaires naturels de défense.

Vinification et élevage

Vendanges manuelles. Egrappage et tri sur table, puis mise en cuve des baies pour pressurage naturel par gravitation. Fermentation à basse température. Elevage en cuve inox de 10 à 12 mois.

Commentaire de dégustation

Sa vinification permet de conserver tous ses arômes de baies rouges et noires (framboise, cassis, ...) associés à des nuances finement épicées. Ses tanins fondus lui confèrent une bouche particulièrement veloutée, déjà structurée, tout en gardant une fraîcheur très agréable. Un vin gourmand et friand aux arômes de fruits rouges et noirs, très typique du cabernet franc. Agréable fraîcheur et jolie finale persistante.

Accords mets-vin

Parfait sur des viandes rouges ou volailles grillées, un Hachis Parmentier, un foie de veau au vinaigre de framboise, des côtes d'agneau aux herbes de Provence, mais aussi un saumon aux lentilles, des fromages... Bref, tout au long de vos repas conviviaux.

Conservation

Le Prince pourra se garder plus de 5 ans dans une bonne cave.

Quelques récompenses au fil des millésimes

Médaille d'Argent Challenge Millésime Bio (2021), Médaille de Bronze Concours Général Agricole (2020), 15.5/20 Guide Bettane et Dessauve (2019), Bronze Decanter (2019), 16/20 Le Point (2017), Argent International Wine Challenge (2016), Liger d'Or (2015)...

