

Domaine Du Prince

AOC Cahors

FRANCE

Tour De Terre

Rouge

Culture raisonnée

La famille JOUVES est installée à Cournou depuis plus de trois siècles. Les terres et les vignes passent de père en fils depuis ces temps anciens. La légende dit qu'un ancêtre de la famille a, un jour, livré du vin au roi de France ou peut être au Tsar de Russie. A son retour les villageois l'ont surnommé « Lou Prince » (Le Prince) car il avait vu le roi. Ce surnom reste encore utilisé par certaines vieilles familles de Cournou.



100% Malbec



14%



750 ml



Effeuvillage, retrait des entre-cœurs, vendanges vertes, enherbement partiel.

Rendement : 30 hl/ha

Sols : argilo-calcaires marneux

Exposition : sud/sud-est sud-ouest

Age vignes: 30 ans



Vinification traditionnelle avec thermorégulation sur 26 à 30 jours sans levure ni filtration (vin tranquille).



Vieillessement en jarres de terre cuite entre 12 et 18 mois.



Couleur :

Robe grenat profonde, presque noire. Un très joli jambage.

Au nez :

Typé, élégant et complexe. Un bouquet sur des fruits noirs juteux (cassis et myrtille) sur des fruits à noyau, sur le Zan, une pointe minérale (ardoise chauffée et graphite).

En bouche :

L'attaque est riche, voluptueuse, parfums de liqueur de fruits, de Zan et cette dimension minérale.

Vin puissant, élégant avec une harmonie d'ensemble réussie.

Accords mets & vin :

Se déguste avec les plats de viandes rouges, de gibiers, de confits d'oie ou de canard, de fromages.

Taux de sucre : 0.55 g/L



Servir entre 16°C et 18°C.



Garde 5 - 7 ans

