

Domaine Du Prince

AOC Cahors

FRANCE

L'Envol Du Prince

Rouge

Agriculture HVE

(Haute Valeur Environnementale)

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



Effeuillage, enherbement partiel.

Rendement : 50 hl/ha

Sols : argilo-calcaires

Exposition : sud/sud-est

Age vignes : 27 ans



Vinification traditionnelle avec thermorégulation sur 25 à 28 jours sans levure ni filtration (vin tranquille).



Vieillessement en cuve pendant un an minimum.



Couleur :

Robe rubis d'une bonne profondeur, avec des reflets bigarreau.

Au nez :

Net et engageant, il évoque les fruits rouges bien mûrs voire confiturés, des fruits à noyau et des touches réglissées en bouche.

En bouche :

L'attaque est ronde et charnue, les tanins s'expriment sans excès et sont parfaitement intégrés à la chair fruitée. L'ensemble est bien équilibré, d'une grande souplesse avec une fraîcheur plaisante.

Accords mets & vin :

Se déguste avec les plats de viandes rouges, de gibiers, de confits, de fromages, mais également en vin plaisir (barbecue, plats simples).

Taux de sucre : 0.55 g/L



Servir entre 16°C et 18°C.



Garde 3 - 5 ans

Distinctions : Or Gilbert et Gaillard