

Domaine Du Prince

Causses, Vin de France

FRANCE

Le Jeu

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% Tannat



14%



750 ml



Taille en éventail, épamprage, effeuillage, enherbement partiel.
Rendement : 45 hl/ha (1 grappe par rameau)
Sols : argilo-calcaires sur du plateau
Exposition : sud/sud-est et Sud ouest
Age vignes : 30 ans



Vinification traditionnelle avec thermorégulation sur 21 jours sans levure ni filtration (vin tranquille).



Vieillessement en fût de chêne pendant une année (fûts, origine France).



Couleur :

Robe rubis avec des nuances pourpre violacées, intense, proche de la cerise d'Ixassou.

Au nez :

Parfums de fruits noirs juteux, de liqueurs, de Zan, d'épices et d'élevage qui peu à peu s'impose. L'aération confirme cet aspect boisé avec des notes grillées et fumées.

En bouche :

L'attaque est juteuse, veloutée et enveloppante. L'ensemble est surprenant, proche d'un élixir.

Accords mets & vin :

Se déguste avec des plats de viandes, de confits de canard, de fromages.

Taux de sucre : 0.48 g/L



Servir entre 16°C et 18°C.



Garde 3 - 5 ans

