

L'Envol du Prince / Domaine du Prince



Herkunft:	Vincent Rive d'Olt / AOP Cahors (Süd-Westen)
Traubensorten:	100 % Malbec (Cot ou Auxerrois) / (25-jährige Rebstöcke)
Ertrag:	45 hl/ha, récolte mécanique (Agriculture raisonnée, label HVE)
Ausbau:	kein Holzausbau, während Minimum einem Jahr im Stahltank ausgebaut. Ohne Zusatz von Hefe, Filtration kurz vor der Flaschenabfüllung (Vin tranquille)
Produktion:	kleinere Auflage von ungefähr 20'000 Flaschen jährlich!
Auszeichnungen:	Guide Gilbert et Gaillard : Médaille d'Or ! World Wine Award: Médaille de Bronze
Lagerfähigkeit:	5 Jahre
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:
Glänzendes Granatrot mit violetter Schimmer. (Tintenwein)

Nase:
Offen und frisch zum Auftakt. Mit der Zeit entwickeln sich die Noten von kleinen schwarzen Früchten wie Brombeere und Cassis. Zarte Blütenaromen und ein Hauch Fenchel und Süssholz unterstützen den Frischekick.

Mund:
Sie lieben Malbec? Dann ist der «L'Envol» genau das Richtige für Sie und erst noch zu einem unschlagbaren Preis-Leistungsverhältnis! Die tiefrote Farbe begeistert bereits das Auge. Am Gaumen präsentiert sich dieser Malbec frisch und offen. Ein schwarzer Früchtemix aus Brombeere und Cassis wird ergänzt durch die Schwere der Pflaumen und Kirschen. Der Malbec ist dadurch kraftvoll und voluminös, mit einer attraktiven Säure. Im Finale bleibt der «L'Envol» seiner Offenheit treu, die Tannine sind präserter, das herrliche Aroma der dunklen Früchte führen gemeinsam mit den Blütenaromen ein verführerisches Spiel. Sehr gelungen, wie die Winzerfamilie Jouvès diese Aromen miteinander vereint. Dieser Malbec eignet sich gut für jeden Anlass!

Philosophie écoresponsable:
Pour la qualité, nos choix se sont portés vers une vinification dans la tradition, nous n'utilisons pas de levure ni d'additif aromatique. Pour nos vins élevés en barriques, nous n'utilisons que de véritables fûts de chêne (pas de copeaux aromatisés ou non).

Pour le respect de l'environnement, nous avons choisi de privilégier un traitement respectueux sur le long terme de nos parcelles (utilisation de produits sans CMR et réduction d'apport de cuivre), des aménagements techniques de protection des sols (aire de lavage homologuée, enherbement, engrais verts, fumure produite sur notre ferme). Et cette démarche est récompensée par la certification **HVE (Haute Valeur Environnementale)**.

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch mit oder ohne Sauce, zu Wild, kandierter Ente oder Gans oder einem schönen Käseteller. Aber auch zu kleineren und einfacheren Gerichten ein Genuss!

«Se déguste avec les plats de gibiers, de viandes rouges, de confits d'oies ou de canard et de fromage. Mais également en vin plaisir (barbecue, plats simples!)»

Ausschanktemperatur: 16 – 18° C / Wein unbedingt 1 – 2 Stunden vor Genuss karaffieren!