

Le Chêne du Prince / Domaine du Prince



TROUVAILLES
DE FRANCE

Herkunft:	Vincent Rive d'Olt / AOP Cahors (Süd-Westen)
Traubensorten:	100 % Malbec (Cot ou Auxerrois) / (30-jährige Rebstöcke) (Agriculture raisonnée, label HVE)
Ertrag:	45 hl/ha, récolte mécanique
Ausbau:	während 18 Monaten in fût de chêne von 2 – 3 Jahren.
Produktion:	limitierte Auflage von nur <u>10'000</u> Flaschen jährlich!
Auszeichnung:	Guide Gilbert et Gaillard: Médaille d'Or Decanter World Wine Award: Médaille de Bronze
Lagerfähigkeit:	6 Jahre
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:

Tief-dunkles Granatrot mit rotem Schimmer. (Tintenwein)

Nase:

Die Nase ist sehr intensiv, explosiv und komplex. Wunderbare Noten von reifen, schwarzen Früchten und Kirschen, Gewürzen in Kombination mit einem Hauch Vanille – eine Sinnesattacke sondergleichen! Dazu dezente Röstaromen und der Geschmack von Kakao machen diese Offenbarung perfekt.

Mund:

Was für ein überragender Malbec, der jederzeit mit den Argentinern mithalten kann! «Le Chêne du Prince» besticht bereits durch seine aussergewöhnliche dunkle Farbe, ist aber nicht eintönig, sondern zeichnet mit einem wunderbaren Glanz im Glas. Ein herrliches, kräftiges Bouquet entströmt dem Glas: dunkle Früchte wie Brombeeren, Blaubeeren und Cassis geben den Ton an und füllen die Nase mit diesem Fruchtcocktail aus. Die Röstaromen und roten Früchte folgen und vereinen sich zu einem Aromen-Spiel erster Güte mit einer angedeuteten, aber präsenten Säure. «Le Chêne du Prince» ist sehr elegant, mit einem wunderbaren Holzausbau (12 Monate im Fass). Im Gaumen präsentiert er sich weich, rund und harmonisch. Der verführerische Abgang bringt noch Vanille-Noten hervor, die das ganze Erlebnis abrunden. «Le Chêne du Prince» würde jedem Prinzen zur Ehre gereichen – ein Top-Malbec aus dem Südwesten Frankreichs!

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.

«Se déguste avec les plats de gibiers, de viandes rouges, de confits d'oies ou de canard et de fromage.»

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