

Le Jeu du Prince / Domaine du Prince

Herkunft:	Vincent Rive d'Olt / AOP Cahors (Süd-Westen)
Traubensorten:	100 % Tannat / (25-jährige Rebstöcke)
Ertrag:	45 hl/ha, Récolte mécanique
Ausbau:	während einem Jahr im Barrique ausgebaut! (Agriculture raisonnée - Label HVE /Haute Valeur Environnementale)
Produktion:	limitierte Auflage von nur 600 Flaschen jährlich!
Lagerfähigkeit:	5 -10 Jahre
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:

Sehr dunkles Granatrot – nahe bei schwarz mit roten Reflexen. (Tintenwein)

Nase:

Bereits das Bouquet verspricht aussergewöhnliches, die Nase ist sehr intensiv, parfümiert mit Nuancen von Brombeere, Blaubeeren und Cassis. Schlehen und Sauerkirschen-Aromen nehmen die Süsse und werden begleitet von Röstaromen und Kakao.

Mund:

Ein Mono-Cépage aus Tannat-Trauben? Wahrlich eine Spezialität und unverkennbar eine Trouville! Obwohl einige Tannat-Mono-Cépage kantig und rau sind, hat die Winzerfamilie Jouves hier gezaubert. Ein sehr spannender Wein präsentiert sich mit einer herrlichen Aromatik und einer appetitlichen Säure! Die unglaubliche Dichte und Intensität an Aromen ist speziell und gibt dem Wein seinen eigenen Charakter. Damit er nicht zu fruchtig wird, sind die Röstaromen und die Kakao-Noten sehr elegant und einladend eingesetzt. Der Barrique-Ausbau gibt ihm zusätzlich die nötige Struktur. Dieser Mono-Cépage darf auch ruhig noch gelagert werden, er wird dadurch noch harmonischer und verführerischer.

Weg vom Alltäglichen und Lust auf eine echte Rarität aus Cahors? «Le Jeu du Prince» wird jeden Weinliebhaber überzeugen!

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 oder Ente, zu einem typisch regionalen Cassoulet oder einem schönen Käseteller.

«Se déguste avec les plats de gibiers, de viandes rouges, de confits et de fromage.»

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